E 2035/A

KAT

(8)

1613

# REVISTA INDUSTRIEI ALIMENTARE

## PENTRU PRODUSE ANIMALE

Institut. de Documentare Tehnică
BUCUREȘTI
OBMEH - CSERE
VYMENA - WYMIANA
TAUSCH - OMEHA

# REVISTA INDUSTRIEI ALIMENTARE

## PENTRU PRODUSE ANIMALE

ORGAN AL MINISTERULUI INDUSTRIEI ALIMENTARE
ŞI AL SINDICATULUI MUNCITORILOR DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

Nr. 1 1954


## SUMAR


pag.

I. SPĂTARU: Pentru o justă aplicare a sistemului îmbunătăţit de salarizare în Industria Alimentară . . . . . 1

Prof. Ing. G. FRIEDLÄNDER: Conservarea plaselor prin tanare şi fixare . . . . . 5

* * * Invelişuri artificiale pentru mezeluri . 7

Ing. M. LEFTERESCU: Să folosim pe scară largă în pescuitul nostru maritim metoda brigadierului sovietic F. T. Belenâţin . 8

Ing. I. OPREA: Parafinarea brânzeturilor . . 11

N. E. ASLANOVA, A. P. GOLENCENCO şi N. F. TARANENCO: Comportarea hamsiilor de Azov în perioada de iernare a anului 1952 — în Marea Neagră . . . . 14

C. I. TERENTIEVA: Măsuri pentru combaterea mucegaiului în camere şi depozite frigorifere . . . . . 17

Ing. B. PETRESCU: Apărătoare la maşina de închis borcane . . . . . 20


### RUBRICI


Din experienţa U.R.S.S.
Inovaţii şi inovatori.
Să le urmăm exemplul.
Din activitatea unităţilor noastre.
Colţul satiric.
Dispoziţiuni legale.


## ОГЛАВЛЕНИЕ


стр.

И. СПЭТАРУ: Для правильного применения улучшенной системы оплаты труда в Пищевой Промышленности . . . . . 1

Проф, инж. Г. ФРИДЛЕНДЕР: Консервирование сетей путем дубильных и закрепительных средств . . . . . 5

* * * Оболочки для колбасных изделий . 7

Инж. М. ЛЕФТЕРЕСКУ: Широко использовать в нашем морском рыболовстве метод советского бригадира Ф. Т Беленьцина . . . . . 8

Инж. И. ОПРЯ: Парафинирование сыров 11

Н. Е. АСЛАНОВА, А. П. ГОЛЕНЧЕНКО и Н. Ф. ТАРАНЕНКО: Поведение азовской хамсы в период ее эимовки 1952 г. в Черном Море . . . . . 14

К. И. ТЕРЕНТЬЕВА: Изыскание мер борьбы с плесенями в холодильниках и складах . . . . . 17

Инж. Б. ПЕТРЕСКУ: Ограждения для закаточных машин . . . . . 20


### РУБРИКИ


Из опыта С.С.С.Р.
Нововведения и новаторы
Последуем их примеру
Из деятельности наших единиц
Уголок сатиры
Законные распоряжения

# Pentru o justă aplicare A SISTEMULUI ÎMBUNĂTĂȚIT DE SALARIZARE în Industria Alimentară

I. Spătaru
Secretar al C.C. al Sindicatului Muncitorilor din Industria Alimentară

Vastul program de măsuri economice adoptat de Plenara lărgită a C.C. al P.M.R. din August 1953, prevede între altele și îmbunătățirea sistemului de salarizare, menit să contribuie la ridicarea calificării profesionale, îmbunătățirea calității produselor și creșterea continuă a producției și productivității muncii.

Datorită importanței pe care o are în ridicarea nivelului de trai al populației, sectorul nostru se numără printre primele sectoare în care au început să fie aplicate Hotărîrile plenarei privind îmbunătățirea sistemului de salarizare.

Hotărîrea Consiliului de Miniștri Nr. 4391/953 privind îmbunătățirea sistemului de salarizare a muncitorilor și maiștrilor din unitățile Ministerului Industriei Alimentare, care se aplică dela 1 Decembrie 1953, a fost primită cu interes de lucrătorii din sectorul nostru de activitate.

Această hotărîre reprezintă un nou și puternic imbold pentru muncitorii și maiștrii din sectorul industriei alimentare de a lucra cu și mai mult elan pentru sporirea producției și a productivității muncii, pentru reducerea prețului de cost și îmbunătățirea calității produselor.

In anii puterii populare industria alimentară a obținut succese însemnate datorită sprijinului neprecupețit al Uniunii Sovietice și avântului oamenilor muncii din acest important sector. Astfel au fost construite noi fabrici, iar o mare parte a fabricilor vechi au fost înzestrate cu mașini moderne aduse din Uniunea Sovietică sau fabricate în țara noastră. De asemeni au fost introduse în producție noi procedee de fabricație precum și metode de muncă avansate ale stahanoviștilor sovietici și ale stahanoviștilor noștri. Astăzi în fabricile noastre se produc sortimente noi, care înainte erau importate.

Dezvoltarea necontenită a acestui important sector industrial, căruia îi revine sarcina să dea tot mai multe bunuri alimentare în scopul ridicării continui a nivelului de trai al poporului muncitor, pune în fața oamenilor muncii din industria alimentară, sarcini deosebit de importante. Pentru îndeplinirea cu succes a acestora este necesară, în primul rând, ridicarea calificării muncitorilor, a gradului lor de îndemânare și pricepere, mărirea răspunderii față de îndeplinirea planului de producție pe toți indicii.

Muncitorilor și maiștrilor din industria alimentară li se cere să stăpânească tehnica producției, să folosească din plin utilajul, să asigure o cât mai perfectă igienă de fabricație a produselor.

In noile condiții de muncă creiate de dezvoltarea pe care a luat-o industria alimentară în anii puterii populare, indicatoarele tarifare de calificare ca și tabelul tarifar de salarizare din trecut, deveniseră necorespunzătoare.

Prin noul sistem de salarizare îmbunătățit, se ține seama de calificarea profesională a muncitorilor. Deasemenea, se diferențiază plata muncii în acord de cea în regie, munca ce se execută în condiții vătămătoare sănătății de aceia efectuată în condiții normale și munca de răspundere de cea de mai mică răspundere.

Tabelele tarifare pe funcțiuni (care înlocuiesc vechile indicatoare

tarifare de calificare) și tabelul tarifar de salarizare, întocmite pe ramuri de producție, cuprind toate funcțiunile existente în industria alimentară. Fiecare funcțiune poartă o denumire care arată concret munca îndeplinită de muncitorul respectiv pe locul său de producție.

Prin introducerea tabelelor tarifare pe funcțiuni, se accentuiază diferențierea dintre meseriile care cer o mai înaltă calificare și cele de calificare mai mică și dintre meseriile care implică o mai mare răspundere, față de cele de mai mică răspundere.

După cum s'a arătat mai sus, prin sistemul de salarizare îmbunătățit se diferențiază salarizarea celor ce lucrează în acord, față de salarizarea celor ce lucrează în regie.

Salarizarea în acord este unul din cele mai bune mijloace pentru înfăptuirea principiului socialist de repartiție după cantitatea și calitatea muncii. Cu cât un om lucrează mai bine, cu cât obține o productivitate mai înaltă, cu atât el trebuie să realizeze un câștig mai mare. In felul acesta salarizarea în acord cointeresează mai îndeaproape pe muncitor la rezultatul producției, mărindu-i răspunderea față de realizarea planului.

Ținând seama de acestea, prin Hotărîre s'a prevăzut că muncitorii care lucrează în acord se bucură de un tarif cu 12% mai mare decât tariful pentru munca în regie, în afară de surplusul pe care îl primesc pentru depășirea de normă. Această diferențiere constituie un puternic stimulent pentru extinderea muncii în acord în toate locurile de producție unde este posibil.

Noul sistem de salarizare îmbunătățit oglindește deasemenea și grija față de om, pentru menținerea și întărirea sănătății lui.

Astfel, Hotărîrea prevede acordarea unor sporuri la salariul tarifar al muncitorilor care lucrează în condițiuni vătămătoare sănătății, la temperaturi înalte sau scăzute, umezeală etc. Sporul se acordă indiferent de măsurile de protecția muncii prevăzute în contractul colectiv și de reducerea zilei de lucru. De exemplu în salariul tarifar lunar al fermentatorilor dela fermentația secundară din industria berei, este înglobat un spor de 8% pentru munca pe care aceștia o execută în condiții speciale.

Sistemul de salarizare îmbunătățit se preocupă și de muncitorii auxiliari. Până la introducerea acestui sistem îmbunătățit, muncitorii auxiliari din industria alimentară erau plătiți diferit dela o întreprindere la alta. In prezent s'a întocmit și pentru această categorie de muncitori un singur tabel tarifar pe funcțiuni care le asigură o retribuție corespunzătoare după calificarea lor, greutatea muncii și răspunderea în producție.

Ținând seama de rolul important ce revine maiștrilor în organizarea procesului de producție, de calificarea ce li se cere, de sprijinul pe care ei trebuie să-l dea muncitorilor în pregătirea profesională a acestora, salarizarea maiștrilor a fost deasemenea îmbunătățită. De ei depinde în mare măsură buna organizare a muncii, folosirea rațională a utilajelor, sculelor și a timpului de lucru. De aceia, salariile maiștrilor sunt mai mari decât ale muncitorilor calificați. Aceasta va constitui un stimulent pentru muncitorii calificați de a-și îmbogăți necontenit cunoștințele profesionale, pentru a deveni cadre de tehnicieni bine pregătiți. La încadrarea maiștrilor este necesar să se aibă în vedere și numărul de muncitori din secția respectivă, numărul de mașini și felul lor etc. Tabelul tarifar pe funcțiuni pentru maiștri îi împarte pe maiștrii din industria alimentară în 3 categorii: maiștri principali, maiștri și maiștri ajutori.

Muncitorilor și maiștrilor din industria cărnii și peștelui li se acordă o recompensă lunară pentru anii serviți și munca ireproșabilă.

Hotărîrea privind sistemul de salarizare îmbunătățit în industria alimentară prevede deasemenea și stimularea muncitorilor din industria panificației în vederea realizării de produse de bună calitate. In acest scop se prevede un acord premial de calitate care se aplică în mod progresiv celor care depășesc indicii de calitate.

Introducerea sistemului de salarizare îmbunătățit arată odată mai mult grija partidului și guvernului pentru ridicarea continuă a nivelului de trai al oamenilor muncii. Prin aplicarea acestui sistem câștigul mediu al muncitorilor pe întreaga industrie alimentară va crește cu 32%. In același timp el asigură o creștere simțitoare a productivității muncii, factor principal în îmbunătățirea continuă a condițiilor de trai ale celor ce muncesc.

Prin sporirea necontenită a producției bunurilor de larg consum, ca urmare a creșterii productivității muncii, a reducerii prețului de cost și a realizării de economii, va crește puterea de cumpărare și deci salariul real al celor ce muncesc.

Un rol deosebit de important în ridicarea nivelului de trai material al poporului muncitor îl are mărirea producției și a productivității muncii și reducerea prețului de cost. Tocmai de aceia este necesar ca introducerea sistemului de salarizare îmbunătățit să se îmbine cu luarea de măsuri tehnico-organizatorice pentru folosirea întregii capacități de lucru a utilajului, mașinilor și timpului de lucru, descoperirea și valorificarea rezervelor interne, aplicarea unui regim sever de economii și altor măsuri care să ducă la asigurarea unui ritm viu și permanent de creștere a producției și productivității muncii.

In cele mai multe întreprinderi din industria alimentară s'a și trecut la aplicarea sistemului de salarizare îmbunătățit și la creiarea condițiilor pentru sporirea producției și a productivității muncii și pentru reducerea prețului de cost. Planul de măsuri tehnico-organizatorice a fost întocmit prin atragerea maselor largi de muncitori și tehnicieni care au făcut propuneri concrete. Așa de pildă la Fabrica de produse zaharoase „Feleacul"-Cluj, muncitorii au cerut să se prevadă în plan unele măsuri ca: confecționarea de cărucioare pentru transportul cutiilor de bomboane, înlocuirea tavanului din lemn la secția fierbere și alte măsuri care duc la o simțitoare creștere a productivității muncii. Aceste propuneri au fost incluse în planul măsurilor tehnico-organizatorice.

Tot așa la Fabrica de bere „Rahova" din București, tov. Valacek Luca a propus un nou sistem de ștampilare a lăzilor de bere folosind gazele naturale. Această măsură a dus la restrângerea echipei de lucru, oamenii fiind trecuți la o altă muncă, ceiace duce la creșterea productivității muncii la această operațiune cu 100%.

Mai există însă întreprinderi din industria alimentară care subapreciază importanța folosirii rezervelor interne în vederea creșterii productivității muncii și a reducerii prețului de cost. In aceste întreprinderi, planul de măsuri tehnico-organizatorice a fost întocmit în mod formal, fără participarea masei de muncitori și tehniceni. Printre aceste întreprinderi se numără și Fabrica de produse zaharoase „București".

Pentru realizarea sarcinilor importante care revin oamenilor muncii din industria alimentară, în aplicarea hotărîrilor susarătate, un rol de o deosebită importanță revine organelor sindicale.

Organelor sindicale din industria alimentară le revine sarcina importantă ca, îndrumate de organizațiile de partid, să arate oamenilor muncii că singura cale care duce la îmbunătățirea condițiilor lor de trai, este

mărirea cantităților de bunuri de larg consum ce trebuie puse la dispoziția poporului muncitor. Pentru aceasta, fiecare om al muncii din industria alimentară trebuie să fie conștient de necesitatea de a lupta pentru ridicarea continuă a calificării lui profesionale, folosirea din plin a rezervelor interne ale întreprinderii, folosirea rațională a timpului de lucru și introducerea unui cât mai sever regim de economii. Toate acestea sunt pârghii de seamă pentru realizarea unei producții și productivități mereu sporite, pentru reducerea prețului de cost.

O altă sarcină a organelor sindicale, este aceia de a mobiliza pe fiecare muncitor și tehnician pentru a face propuneri de măsuri tehnico-organizatorice, concrete, pe locul de muncă. Trebuie să se lichideze pentru totdeauna caracterul de campanie în luarea acestor măsuri, astfel ca introducerea de noi și noi măsuri tehnico-organizatorice să devină o preocupare permanentă.

Organele sindicale trebuie să ducă muncă perseverentă de zi cu zi în rândurile muncitorilor, convingându-i asupra necesității ridicării permanente a calificării profesionale în așa fel ca până la sfârșitul anului 1954 toți muncitorii din industria alimentară care lucrează la agregate să aibă un minimum de cunoștințe tehnice.

Deasemenea va trebui să se ia măsuri și pentru mărirea numărului femeilor în producție, pentru ca așa cum se arată în hotărîrea privitoare la îmbunătățirea sistemului de salarizare a muncitorilor din industria alimentară, până la sfârșitul anului 1954 numărul femeilor în această ramură să fie de cel puțin 40%. In această direcție va trebui desfășurată o muncă susținută pentru combaterea tendinței de subapreciere a posibilităților femeilor, tendință care se manifestă încă în unele locuri. Inconjurându-le cu toată atenția și ajutându-le să-și ridice necontenit calificarea profesională, vom reuși să avem un număr cât mai mare de muncitoare calificate capabile să stăpânească procesul tehnologic de fabricație.

Organelor sindicale le revine și sarcina de a mobiliza și sprijini conducerile administrative din întreprinderi pentru creiarea tuturor condițiilor de exercitare a unui sever control al calității produselor, chiar în timpul procesului de fabricație.

Introducerea pe scară din ce în ce mai largă a metodelor de muncă înaintate ale stahanoviștilor sovietici și ale stahanoviștilor noștri, cum sunt: metoda Voroșin, aceia a stahanovistei Victoria Doroftei și altele, vor duce la o îmbunătățire permanentă a calității produselor alimentare.

Arma cea mai de preț în realizarea acestor importante sarcini ce revin oamenilor muncii din industria alimentară, este intensificarea întrecerii socialiste. Organizarea și conducerea întrecerii trebuie să stea în centrul preocupărilor organelor sindicale. Ele au datoria să vegheze ca organele administrative să asigure toate condițiile pentru o cât mai bună desfășurare a întrecerii socialiste, să popularizeze larg rezultatele obținute și pe stahanoviștii și fruntașii în producție și să lupte pentru extinderea experiențelor înaintate.

Munca organelor sindicale îndrumate de Partid în mobilizarea muncitorilor și tehnicienilor din industria alimentară pentru sporirea producției, îmbunătățirea calității produselor, creșterea productivității muncii și reducerea prețului de cost, va contribui efectiv la creșterea salariului real și la ridicarea continuă a nivelului de trai al oamenilor muncii din Patria noastră, sarcină trasată de Plenara lărgită a C.C. al P.M.R. din 19—20 August 1953.

# Conservarea PLASELOR
## PRIN TANARE SI FIXARE

**Prof. Ing. G. Friedländer**

*Uzura anuală a uneltelor pescăreşti folosite în întreprinderile noastre piscicole, se evaluiază la câteva milioane lei. Din cercetarea datelor cunoscute se poate afirma că exploatarea şi îngrijirea acestor bunuri sunt încă nesatisfăcătoare.*

*Pentru înlăturarea acestui neajuns au fost întreprinse unele cercetări în laboratorul Institutului de Cercetări Piscicole, completate mai târziu cu cercetări pe scară semiindustrială la Tulcea, — adică experienţe la locul de producţie.*

*Mai jos se redă în mod amănunţit metoda aplicată în cursul acestor cercetări, metodă care permite obţinerea unor rezultate satisfăcătoare, cu condiţia ca prescripţiile date să fie aplicate întocmai. Metoda se bazează pe bogata experienţă sovietică cunoscută din materialele documentare primite recent din U.R.S.S.*

*Inainte de a se trece la conservarea plaselor pescăreşti, trebuie cercetată rezistenţa şi elasticitatea plaselor crude cu ajutorul unui dinamometru.*

*In lipsa unui dinamometru, sarcina de rupere poate fi determinată după cum urmează:*

*Se bate un cui gros într'o traversă, de care se agaţă un cârlig din oţel şlefuit având forma de S.*

*De partea de jos a cârligului se prinde un ochi al plasei, iar de partea de jos a aceluiaşi ochi se atârnă un alt cârlig în formă de S, la fel cu cel menţionat mai sus, de care se agaţă o căldare sau o vadră.*

*In căldare se pune apă, nisip sau greutăţi, până ce ochiul se rupe.*

*Pentru ca în momentul ruperii ochiului căldarea să nu cadă jos, se leagă o frânghie de toarta căldării şi se fixează în aşa fel, ca să nu împiedice întinderea ochiului înainte de rupere, dar să nu permită căderea căldării.*

*Este important ca ochiurile plasei să fie prinse de cârlige, în mijlocul firului care formează ochiul.*

*Determinarea sarcinii de rupere se face prin cântărirea căldării sau vedrei cu conţinutul respectiv.*

*Sarcina de rupere a plaselor în curs de folosire trebuie verificată periodic, ceiace nu se face încă de către toate întreprinderile piscicole dela noi.*

*După stabilirea sarcinii de rupere se face primul tratament al plaselor numit „udarea". Tratamentul constă în aşezarea plaselor într'un butoi cu apă curată, unde sunt lăsate timp de 24 ore.*

*Apoi se spală cu apă limpede, se lasă să se scurgă şi să se usuce la umbră sau chiar la soare când acesta este slab.*

*Plasele pot fi înmuiate şi într'o apă curgătoare, cu condiţia să fie aşezate în locurile unde nu vin în atingere cu fundul mâlos. Se menţin în apa curgătoare timp de 24 ore apoi se spală şi se usucă, aşa cum s'a arătat mai sus. Prin udare se înlesneşte pătrunderea conservanţilor în plasă mai bine şi mai uniform.*

*După această operaţie, urmează tanarea (dubirea) plaselor pescăreşti.*

*Pentru a tana 100 kg plasă, se procedează în felul următor:*

*Intr'un cazan curat (fără rugină) se fierb 650 litri apă până la clocot; apa se trece apoi într'o cadă de lemn de circa 1000 litri, având grosimea pereţilor de circa 8 cm.*

*Materialele tanante se presară sub continuă amestecare.*

*După dizolvarea completă a substanţelor tanante, plasele bine desfăcute, se introduc în cadă, apoi se acoperă cu un capac gros de lemn, în aşa fel ca acestea să stea sub nivelul soluţiei.*

*Pentru o manipulare mai uşoară, capacul se face de obicei din două bucăţi.*

*Trebuie avut grijă ca temperatura soluţiei tanante, să fie menţinută, după introducerea plaselor, la 90°C.*

*Cada se acoperă cu o rogojină sau prelată impermeabilă, pentru a se evita pierderile de căldură.*

*Plasele vor fi lăsate în această soluţie, cel puţin 24 de ore.*

*Apoi vor fi scoase, depuse în coşuri de nuiele şi menţinute în această stare circa 3 ore, pentru a se scurge soluţia tanantă.*

*Se recomandă ca după o oră şi jumătate plasele tanate să fie mutate în alte coşuri, în vederea omogenizării tanării.*

*In procedeul descris mai sus, la 100 kg plase s'au întrebuinţat 12 kg valonee (valex).*

*Valoneea poate fi însă înlocuită cu materialele care se fabrică la noi în ţară. Cantitatea de material tanant indigen care trebuie folosită, se stabileşte în raport cu conţinutul de substanţă tanantă a produsului întrebuinţat.*

*Soluţia care se scurge de pe urma acestei operaţii trebuie colectată, deoarece ea conţine substanţe tanante — în cazul de mai sus 63% — care mai pot fi folosite.*

*Coşurile în care se află plasele tanate trebuie ţinute la umbră şi ferite de apă.*

*După tanare, plasele trec la cea de a treia operaţie: fixarea. Aceasta se face în felul următor:*

*Intr'o cadă de lemn (cada de fixare) se toarnă 800 litri de apă încălzită la cel mult 45°C, căreia i se adaugă următoarele soluţii:*

a) *2,5 kg sulfat de cupru tehnic, cristalizat, dizolvat într'o vadră de lemn cu circa 30 litri de apă în fierbere, care se amestecă până la dizolvarea completă;*

b) *1,5 kg bicromat de potasiu tehnic, cristalizat, dizolvat în 30 litri apă în fierbere, care se toarnă în cada mare, amestecându-se bine cu soluţia de sulfat de cupru turnată anterior.*

*Coşurile cu materialul tanat se aşează lângă cada de fixare şi se răstoarnă în cadă toate deodată, având grijă ca plasele să fie apăsate cu lopeţi de lemn pentru a fi repede şi complet acoperite de soluţia de fixare.*

*In baia de fixare, plasele trebuie mişcate cu ajutorul lopeţilor cu care se împing spre centrul căzii de fierbere.*

*Operaţia trebuie executată de doi muncitori instalaţi de o parte şi de alta a căzii de fixare.*

*După introducerea plaselor, temperatura băii de fixare nu trebuie să treacă de 40°C.*

*Plasele rămân în această soluţie timp de 50 de minute, apoi se lasă să se scurgă soluţia de fixare, scoţându-se plasele în coşuri de nuiele.*

*Toată operaţia se execută la umbră.*

*Deoarece scoaterea plaselor din căzile de fixare se face manual, muncitorii care execută această operaţie trebuie să lucreze cu mănuşi de cauciuc, substanţele de fixare fiind toxice. Soluţiile rezultate după operaţia de fixare se colectează separat din cauza toxicităţii lor.*

*Operaţia următoare constă în spălarea plaselor, care trebuie executată imediat după fixare. In caz contrar, poate avea loc o ardere a acestora.*

*Coşurile trebuie să fie acoperite cu pânză, pentru a fi ferite de influenţa razelor solare care sunt dăunătoare rezistenţei plaselor. După ce au fost acoperite, coşurile trebuie transportate în graba cea mai mare la o apă curgătoare. Aici plasele se desfac cât mai repede şi cu multă grijă, fixându-se cu mare atenţie pentru a nu fi luate de valurile apei şi pentru a nu atinge nămolul dela fund.*

*Plasele astfel aşezate se menţin în apa curgătoare cel puţin 4 ore. Apoi sunt scoase, bine clătite şi aşezate în coşuri curate.*

*Pentru a fi siguri că în plase n'a mai rămas nici o urmă de acid sulfuric (în timpul fixării, din sulfat de cupru se formează acid sulfuric liber), se trece la operaţia de neutralizare.*

*Aceasta se execută într'o cadă de lemn separată, în care pentru fiecare kilogram de plasă uscată se pun 10 litri de apă.*

*Pentru 100 kg plase pescăreşti se pun deci 1000 litri de apă încălzită la 40°C, în care se introduc 6 kg sodă calcinată şi se amestecă până la completa dizolvare. Plasele se menţin în această soluţie timp de 2 ore, după care se lasă să se scurgă şi în sfârşit, se clătesc în apă curată.*

*Ultima operaţie este uscarea.*

*Plasele se atârnă pe visilici şi se usucă într'un loc umbrit.*

*Inainte de a fi depozitate sau trecute în atelierul de confecţie a uneltelor pescăreşti, plasele trebuie să fie bine uscate.*

*Intreprinderilor care nu au în apropiere apă curgătoare li se recomandă să execute operaţiile de spălare şi neutralizare în căzi de lemn sau de ciment, prevăzute cu un dispozitiv în formă de vârtelniţă.*

*La 100 kg de plasă se vor folosi 1000 litri apă.*

*In acest fel de instalaţii, plasele se spală timp de 45 minute, apoi apa este lăsată să se scurgă, repetându-se această operaţie de patru ori.*

*Operaţia de neutralizare se face aşa cum s'a arătat mai sus, adică la 100 kg de plasă se folosesc 1000 litri de apă încălzită la o temperatură de 40°C, în care se introduc 6 kg sodă calcinată, plasele menţinându-se în această soluţie timp de 2 ore, după care urmează ultima spălare timp de o jumătate de oră şi uscarea la umbră.*

*Mărirea duratei de întrebuinţare a uneltelor pescăreşti va putea fi obţinută dacă pescarii vor avea grijă de ele şi dacă nu le vor expune inutil razelor solare.*

*Ţinând seama de importanţa prelungirii duratei de funcţionare a uneltelor pescăreşti, îngrijirea lor atentă trebuie să constituie o preocupare de seamă pentru fiecare om al muncii din sectorul piscicol.*

BIBLIOGRAFIE


1. Instrucţiunile Ministerului, 1952.
2. A. I. PERELMAN, L. A. SASTINA: *Conservarea plaselor de pescuit* (Conservirovanie râbolovnîh setematerialov), 1951.
3. T. V. SAVCENCO: *Cum să apărăm uneltele de pescuit de uzură prematură* (Kak predohraniti orudia lova ot prejdevremennogo iznosa), 1951.

# ÎNVELIȘURI ARTIFICIALE pentru MEZELURI

Începând din anul 1948 învelișurile artificiale pentru mezeluri au căpătat în Uniunea Sovietică o mare răspândire. Unele din ele, în special cele fabricate din viscoză, au o rezistență ridicată și o mare stabilitate la prelucrarea termică.

Pentru fabricarea învelișurilor din viscoză se folosește celuloza din lemn. Celuloza din lemn se obține în formă de foaie de hârtie cu ajutorul bisulfitului de calciu. Aceasta se usucă și se taie în bucăți de mărime determinată. Foile se supun unei îmbibări cu o soluție de sodă caustică de 18,5% timp de 1—2 ore, apoi prin presare se elimină parțial soluția de sodă caustică. După aceea, masa obținută se fărâmițează și substanța pufoasă rezultată, se trece în camera de maturație.

Odată terminată operația de maturație, produsul se încarcă într'un malaxor în care se adaugă bisulfură de carbon, obținându-se o masă de culoare portocalie, cunoscută sub numele de xantogenat de celuloză. Dizolvat într'o soluție de sodă caustică de 4—6% xantogenatul dă o masă viscoasă denumită viscoză. Această masă se amestecă bine, se filtrează și se ține sub vacuum pentru eliminarea aerului. După maturație o putem folosi la fabricarea învelișurilor.

Xantogenatul de celuloză se fabrică la noi în țară pentru producerea firelor de mătase artificială. Învelișurile din viscoză pentru mezeluri se fabrică la un agregat special care este compus din 10—15 băi. Lungimea agregatului este în funcție de capacitatea de producție pe care o urmărim.

Cu ajutorul unei forme cilindrice, viscoza trece într'o baie care conține sulfat de amoniu și acid sulfuric. Învelișul se formează în contact cu această soluție după care este trecut pe deasupra unei țevi de sticlă. Pasta devine și mai consistentă și este trecută în baia de spălare — așa zisa baie de desulfurare (pentru înlăturarea sulfului) — după care se spală bine. Se tratează apoi cu o soluție diluată de acid sulfuric, se spală din nou cu multă atenție și, în sfârșit, este tratată cu o soluție de glicerină pentru a i se mări elasticitatea. Acest procedeu este ușor aplicabil în fiecare fabrică de mătase artificială. Învelișul se usucă și se taie în bucăți după care se sortează și se împachetează.

Învelișurile din viscoză rezistă la o prelucrare termică de 85—90° C, ceiace asigură posibilitatea fierberii produselor la temperaturi ridicate.

## ÎNVELIȘURI DIN CELOFAN

Și învelișurile din celofan au în Uniunea Sovietică o largă întrebuințare. Fabricarea acestor învelișuri e așa de simplă, încât poate fi realizată de orice întreprindere. Ruloul (sulul) de celofan se taie după necesitate. Bucățile respective se pun pe forme cilindrice (din metal, lemn, mase plastice etc.). Marginile acestor bucăți se lipesc cu o soluție făcută din foi de gelatină alimentară. Această soluție se prepară în felul următor:

Gelatina se înmoaie în apă timp de o oră. Apoi se încălzește într'o baie de apă la temperatura de 50—65° C. Concentrația soluției de gelatină este de 6—10% și se pregătește o cantitate necesară pentru 3—4 ore de lucru. Soluția se aplică cu pensula sau cu un burete de gumă, după care marginile celofanului se unesc.

Gelatina întrebuințată în această operație se usucă repede. Învelișurile se scot de pe forme și după uscarea lor perfectă se împachetează astfel ca marginile lipite să fie la mijloc.

Procedeul de fabricație a învelișurilor artificiale trebuie să se desfășoare sub controlul laboratorului și al serviciului sanitar. In cazul când e necesară imprimarea unei inscripții de fabrică pe aceste învelișuri, operațiunea trebuie efectuată numai atunci când ele sunt uscate (învelișurile nu se udă pentrucă în stare udă pierd din rezistență). Dimensiunile optime pentru învelișurile din celofan sunt:

| | |
|---|---|
| Lungimea | 500 mm. |
| Diametrul | 65 mm. |

Consumul de celofan pentru un baton este de 11,89.

## ÎNVELIȘURILE DIN PERGAMENT

Învelișul din pergament se întrebuințează mult la mezelurile de măruntaie. Procedeul de confecționare este asemănător cu cel al celofanului, însă pentru lipirea marginilor se folosește următorul amestec:

| | |
|---|---|
| Cazeină alimentară | 70,3% |
| Var stins | 18,9% |
| Sodă calcinată | 10,8% |

Soluția cleiului din cazeină se pregătește în modul următor:

Pentru o parte din praful mai sus arătat se toarnă 2,5 părți apă rece și se amestecă timp de o oră încontinuu până la obținerea unui clei omogen. După lipire învelișul se pune sub presă timp de 12—24 ore. Învelișurile din pergament se pot lipi și cu acid sulfuric, urmând după aceia să fie neutralizate cu amoniac.

Dimensiunile cele mai potrivite pentru învelișurile cu pergament sunt:

| | |
|---|---|
| Lungimea | 500 mm. |
| Diametrul | 55 mm. |

# *Să folosim pe scară largă în pescuitul nostru maritim metoda brigadierului sovietic Feodor T. Belenâțin — laureat al Premiului Stalin*

**Ing. Mihai Lefterescu**

In pescuitul nostru maritim un loc important îl ocupă uneltele de tipul talienelor, care sunt din ce în ce mai folosite în pescuitul de coastă şi cu ajutorul cărora se obţine circa 82% din producţia noastră totală de peşte marin.

Aceste unelte-capcană au fost perfecţionate în anul 1953, iar numărul lor a crescut de 2,5 ori faţă de anul 1952, introducându-se pe întregul litoral taliene de tip „gigant" şi „semi-gigant" pe pari şi pe flotoare.

Din analiza datelor obţinute în 1953, privitoare la folosirea acestor taliene se poate constata însă că productivitatea lor lasă încă de dorit. Intr'adevăr în anul 1953 productivitatea medie a talienelor a fost mai mică faţă de anul 1952. Aceasta se datoreşte, pe deoparte, unor condiţii oceanologice speciale, cum ar fi variaţia temperaturii şi salinităţii apei de mare în dreptul litoralului nostru, condiţii care au un rol determinant în atragerea cârdurilor de peşte migrator. Pe de altă parte, scăderea productivităţii se datoreşte şi greşelilor de instalare şi exploatare a talienelor.

In privinţa aceasta sunt concludente greşelile Intreprinderii Piscicole dela Sulina care şi-a comasat talienele în Baia de Sud în aşa fel, încât ele s'au „acoperit" unele pe altele, în afară de neobservarea unor greşeli iniţiale de montare.

Pentru a evita pe viitor asemenea lipsuri, problema introducerii şi extinderii pe scară largă a metodei brigadierului sovietic Feodor Belenâţin, de instalare şi exploatare a talienelor tip „gigant", devine pentru noi deosebit de însemnată şi actuală.

In cursul anilor 1944—1949, F. Belenâţin a făcut ca talienele instalate şi exploatate după metoda sa, să prindă de 2 ori mai mult peşte decât talienele obişnuite de acelaşi tip. Totodată, valoarea uzurii talienelor exploatate după metoda Belenâţin raportată la 100 kg peşte pescuit, este de 1,5—3 ori mai mică.

Studiind rezultatele obţinute prin aplicarea metodei brigadierului Belenâţin în decurs de şase ani, Direcţia generală de Conducere a Staţiunilor Motorizate de pescuit din Ministerul Industriei Piscicole al U.R.S.S., a recomandat introducerea pe scară largă a metodei brigadierului Belenâţin, trasând ca sarcină confecţionarea, instalarea şi exploatarea talienelor tip „gigant" după această metodă.

Generalizând experienţa lucrărilor cu taliene, brigadierul F. T. Belenâţin a introdus următoarele completări principale în construcţie şi instalare :

*a)* a mărit numărul ghionderelor, mărind adâncimea de fixare a ghionderelor şi cipsiilor, introducând ancoraje suplimentare ;

*b)* a întrebuinţat şorţul pe camăna oborului şi a mărit îngrelarea camenei, ceiace împiedică trecerea peştelui pe sub ea ;

*c)* a fixat pe marginea fundului oborului un lanţ care face ca fundul camenei să fie lipit de sol, ceiace împiedică ieşirea peştelui din obor ;

*d)* a întrebuinţat fixarea suplimentară a camenei aripei (ghermelei) ceiace asigură funcţionarea normală a acesteia la curenţi schimbători.

Afară de aceasta, F. T. Belenâţin a elaborat o metodă proprie de instalare a talianului. Ea constă în baterea gheonderelor după o linie dreaptă, ceiace face să se obţină o formă regulată a talianului instalat, având ca rezultat practic mărirea capacităţii de prindere.

Alegerea locului de instalare, precedată de studiul amănunţit al direcţiei curenţilor dominanţi şi al mersului peştelui, perfecţionarea şi consolidarea construcţiei pentru obţinerea unei rezistenţe masive la furtună, condiţiile de instalare menite să asigure o linie perfect dreaptă a formei precum şi o supraveghere atentă a talianului în procesul exploatării, condiţionează realizarea celei mai mari capacităţi de prindere şi prelungeşte durata de exploatare.

Iată acum în ce fel poate fi aplicată metoda brigadierului sovietic F. T. Belenâţin în principalele faze ale construirii, instalării şi exploatării talienelor :

**Pentru construirea unor taliene de bună calitate**

Este important ca înainte de a se pune în construcţie talianul după proiectul întocmit, să existe o specificaţie în care să se indice numele brigadierului care urmează să instaleze şi să

pună în exploatare talianul, precum şi planul locului unde urmează a fi instalat.

Trebuie complet abandonat sistemul, care încă se mai practică la noi, de a se construi taliene ale căror dimensiuni sunt alese în mod arbitrar, ceiace obligă pe brigadieri să-şi caute locul cu apă de adâncime corespunzătoare talienelor ce li se încredinţează. In locul acestui sistem defectuos, trebuie introdusă metoda brigadierului Belenâţin care constă în stabilirea prealabilă a locurilor unde urmează să se facă instalarea talienelor.

Aceste locuri se stabilesc de către o comisie restrânsă de specialişti, din care fac parte obligatoriu brigadierul respectiv, inginerul sau tehnicianul întreprinderii şi un inginer din partea Institutului de Cercetări Piscicole.

Din practică şi din observaţii s'a stabilit că bancurile de peşte migrează în formaţii mai strânse pe locurile unde fundul prezintă pante nisipoase.

Clupeidele, de obiceiu, se ţin în locurile mai adânci, decât celelalte specii. In ce priveşte direcţia în care se mişcă peştii, aceasta depinde de direcţia curenţilor dominanţi.

De toate acestea, precum şi de datele pe care le poate furniza insuşi brigadierul din observaţiile sale proprii, trebuie să se ţină seama când se alege regiunea unde urmează a fi amplasat talianul.

După alegerea regiunii, se procedează la o serie de sondaje pe aliniamentul dela ţărm, pe baza cărora se întocmeşte un plan detaliat cu relieful fundului din regiunea respectivă.

Este important că asemenea planuri ale reliefului fundului regiunii respective să se întocmească în fiecare an, deoarece se ştie că relieful fundului, în regiunile din imediata apropiere a coastei, se modifică dela an la an.

Aceste planuri se completează apoi cu indicaţii privitoare la direcţiile curenţilor dominanţi din regiunea respectivă, stabilite pe baza datelor unui serviciu hidrografic.

Ţinâd seama de relieful şi curenţii dominanţi, se determină poziţia aripei talianului, astfel încât ea să aibă direcţia perpendiculară pe curentul dominant şi deci pe direcţia de înaintare a cârdurilor de peşti.

Apoi se fixează pe schemă şi poziţia talianului, ţinându-se seama că este recomandabil ca una dintre capcane să fie aşezată pe porţiunea mai puţin adâncă, iar cealaltă pe porţiunea cea mai adâncă.

Aceste scheme sunt înaintate biroului de proiectare a talienelor care, pe baza datelor de mai sus, stabileşte dimensiunile verticale ale talienelor ce se proiectează.

In felul acesta se realizează şi importante economii de material în construcţia talienelor şi totodată se obţin taliene perfect corespunzătoare reliefului fundului, ceiace le asigură o capacitate maximă de prindere.

Fiecare talian trebuie construit la atelierul de confecţii de unelte pescăreşti după specificaţiile şi dimensiunile din proiect, sub directa supraveghere a şefului de atelier şi a inginerului.

Recepţionarea talienelor astfel construite se face de către inginerii sau tehnicienii întreprinderii care a comandat talianul, prin examinarea lor atentă şi controlând dacă dimensiunile construcţiei sunt în conformitate strictă cu proiectul.

Talianul recepţionat se depozitează în magazie, conform normelor în vigoare, până la preluarea sa de către brigadierul respectiv.

### Instalarea talianului „gigant" după metoda Belenâţin

Pentru instalarea talianului „gigant" după metoda brigadierului F. T. Belenâţin, brigada este împărţită în două grupuri de câte 6 oameni.

Un grup bate sau ancorează ghionderele, iar celălalt grup fixează ghionderele bătute prin legăturile la cipţii sau ancore.

Instalarea talianului se face după schiţa de amplasare stabilită iniţial.

Se începe cu fixarea primului ghionder al aripei şi apoi se bat celelalte ghiondere pe linie absolut dreptă.

Distanţa cea mai bună între ghionderele ghermelei folosită de F. T. Belenâţin este de 10 m, astfel că pentru o ghermea lungă de 520 m se instalează 53 de ghiondere.

La o distanţă de 27 metri de ultimul ghionder al ghermelei pe linia aripei, se bate ghionderul frontal de care ulterior se fixează unghiul peretelui din fund al oborului.

Al doilea grup al brigăzii procedează în acest timp la baterea cipţiilor şi fixarea ancorajelor, mai întâi pe o singură parte a aripei. Instalarea ancorajelor pe cealaltă parte şi fixarea lor pe ghiondere, se face după instalarea duzenului.

Duzenul se leagă din două bucăţi, începând dela ambele capete ale ghermelei.

Cele două capete sunt strânse la jumătatea aripei cu ajutorul unui sistem de trei scripeţi şi apoi sunt strâns legate, obţinându-se astfel o întindere maximă.

Apoi se fixează ancorajele pe cealaltă parte a aripei.

Pentru a mări rezistenţa longitudinală a aripei talianului, brigadierul Belenâţin foloseşte la parul din mijlocul ghermelei o „întăritură în cruce" formată din patru ancoraje suplimentare.

Instalarea ghionderelor la talianul „gigant" se face după procedeul obişnuit, dar se dă toată atenţia direcţiei perpendiculare a aliniamentelor stâlpilor pereţilor longitudinali ai capcanei pe direcţia aripei.

După metoda brigadierului Belenâţin, pentru a se evita umflarea excesivă a aripei sub acţiunea curentului dintre ghiondere, camăna se fixează cu ajutorul ancorelor de cipţii. Lungimea ancorajelor folosite este de 2,5 m. Cipţiii

se bat la o distanţă de 2,3 metri dela linia ghionderelor, distanţa dintre ei fiind de 20 metri, adică peste un ghionder.

Instalaţia talianului este verificată de către o comisie compusă în acelaşi fel cu aceia care a stabilit amplasarea talianului.

### Supravegherea şi îngrijirea talianului în procesul de producţie

Punerea în exploatare a talianului instalat se face cel mai târziu la două zile după terminarea lucrărilor de instalare.

Pentru controlul bunei funcţionări a talianului instalat şi în vederea înlăturării eventualelor defecţiuni, se întocmeşte un proces-verbal în care sunt trecute toate observaţiile comisiei respective. Acest act se întocmeşte în dublu exemplar, din care unul rămâne la brigadier şi altul se înaintează secţiei de unelte pescăreşti a serviciului producţiei din întreprinderea în cadrul căreia lucrează brigada.

Toate defectele de instalare consemnate în procesul verbal trebuie remediate de brigadier în termen de două zile.

Controlul exploatării în producţie a talianului este exercitat de către inginerul sau tehnicianul din serviciul producţiei întreprinderii respective în timpul întregului sezon de pescuit.

După fiecare revizie sau control, inginerul sau tehnicianul întreprinderii face o menţiune în carnetul brigadierului. In cazul nerespectării sistematice de către brigadier a regulilor stabilite pentru exploatarea corectă a talianului, inginerul sau tehnicianul în pescuit al întreprinderii, este obligat să semnaleze această abatere conducerii întreprinderii, care va lua măsurile cuvenite.

In fiecare seară, după ultima scuturare a talianului, brigadierul care aplică metoda F. T. Belenâţin, examinează împreună cu brigada sa întreaga instalaţie şi înlătură toate defecţiunile ivite în cursul exploatării de peste zi: astfel se întind ancorajele şi cablurile slăbite, se întinde rama, se înlocuiesc pridele rupte etc.

Atât camăna cât şi otgonul plutei, trebuie să fie întodeauna bine întinse. Cipţii ieşiţi din uz se înlocuiesc imediat cu alţii noi şi ancorajele acestora se întind din nou.

Talianul se curăţă periodic de iarbă şi de murdării care, aglomerându-se în capcană, de multe ori închid intrările în cameră.

Pentru a prelungi durata de funcţionare a talianului, F. T. Belenâţin a introdus spălatul şi uscarea periodică a pereţilor lui.

In funcţie de temperatura apei, uscarea talianului trebuie făcută astfel:

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Când | temperatura | apei | este | de | 12°—15° C | la 12—10 zile |
| ,, | ,, | ,, | ,, | ,, | 15°—18° C | ,, 10— 8 ,, |
| ,, | ,, | ,, | ,, | ,, | 18°—25° C | ,, 5— 3 ,, |

Uscarea — după metoda lui F. T. Belenâţin — nu se face prin scoaterea talianului din exploatare, ci treptat piesă cu piesă. Pentru aceasta este necesar ca la fiecare talian să existe o capcană şi o jumătate de ghermea de rezervă.

Pentru repartizarea uniformă a muncii în timpul înlocuirii şi uscării pieselor talianului, se procedează în felul următor:

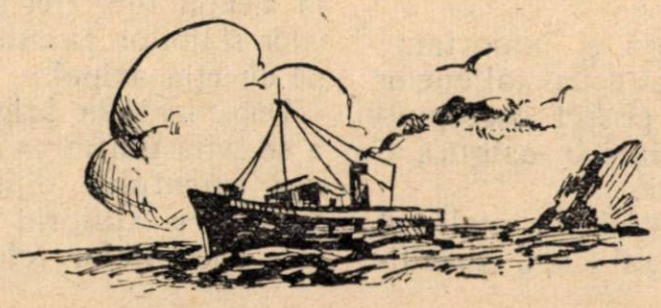
prima zi: înlocuirea şi uscarea primei jumătăţi din aripă
a doua zi: înlocuirea şi uscarea primei capcane
a treia zi: înlocuirea şi uscarea celei de a doua jumătăţi de aripă
a patra zi: înlocuirea şi uscarea capcanei a doua.

Părţile demontabile sunt spălate cu îngrijire, uscate şi reparate imediat.

Conservarea talianului după metoda lui F. T. Belenâţin se face de două ori pe an: primăvara şi toamna la începutul sezonului de pescuit. După terminarea sezonului de pescuit brigadierul predă la depozit talianul spălat, uscat şi reparat cu grijă.

Prin folosirea metodei sale, brigadierul F. T. Belenâţin a reuşit nu numai să obţină o bogată productivitate la talienele deservite de brigada sa, dar a şi mărit considerabil durata de folosire a acestora. S'a dovedit în special că talienele folosite după metoda Belenâţin sunt cele mai rezistente la furtună. Astfel, imediat după furtună, când alte brigăzi lucrau la repararea instalaţiilor, talienele folosite de brigada lui Belenâţin continuau să pescuiască mari cantităţi de peşte, cunoscut fiind faptul că imediat după furtună, cârdurile de peşte se comasează.

Introducerea pe scară largă în ţara noastră a metodei brigadierului Belenâţin, trebuie să stea în centrul atenţiei inginerilor, tehnicienilor, brigadierilor şi pescarilor din pescăriile noastre de coastă. Prin aplicarea acestei metode sovietice înaintate, se pot obţine bune rezultate în ridicarea productivităţii pescuitului nostru maritim de coastă, aducându-se o contribuţie importantă la realizarea programului economic elaborat de partid şi guvern pentru ridicarea nivelului de trai al populaţiei dela oraşe şi sate.



# PARAFINAREA BRÂNZETURILOR

**Ing. I. Oprea**
Serv. Prod. — Dir. Gen. a Ind. Laptelui

In lupta pentru îmbunătăţirea calităţii şi mărirea randamentului brânzeturilor, parafinarea este un procedeu important căruia la noi nu i s'a acordat, până în prezent, atenţia cuvenită. De abia în ultimul timp, câteva întreprinderi de stat şi cooperatiste au început să aplice pe scară redusă parafinarea brânzeturilor olanda şi trapist, însă rezultatele nu au fost întotdeauna dintre cele mai bune.

Brânzeturile ce se pot parafina sunt cele tari, capabile să formeze în cursul maturaţiei o coajă suficient de rezistenţă şi uscată, de care parafina va putea adera cu uşurinţă.

Dintre brânzeturile fabricate în prezent la noi, sunt cuprinse în această categorie olanda, trapistul, edamul şi şvaiţerul.

Parafinarea brânzeturilor prezintă însemnate avantaje.

In primul rând, prin acoperirea cojii cu un strat de parafină, se evită apariţia cancerului brânzeturilor, a mucegaiurilor şi a mucilagiilor, provocate de activitatea diferitelor microorganisme existente pe coajă. Pe de altă parte, parafina fereşte brânza de murdărie şi împiedică depunerea ouălor de muşte, a larvelor, etc. Prin parafinare se obţine deasemeni o scădere simţitoare a pierderilor de greutate, atât în ultima fază a procesului de maturaţie, cât şi în timpul depozitării şi conservării. In acelaşi timp, umiditatea şi consistenţa optimă a pastei pot fi menţinute cu mai multă uşurinţă, ceiace duce la o simţitoare îmbunătăţire a randamentului.

Prin colorare brânza capătă un aspect mai atrăgător, iar prin eliminarea operaţiilor de spălare şi uscare, munca de întreţinere se reduce în mare măsură.

Nu de mult, în Uniunea Sovietică, s'a extins metoda de parafinare timpurie a brânzeturilor, prin care s'a înlocuit astfel parafinarea obişnuită, practicată înainte de expedierea brânzei dela fabrică. Parafinarea timpurie se face în scopul de a mări la maximum avantajele arătate, în special pentru reducerea pierderilor provenite din uscare şi pentru micşorarea volumului operaţiilor de întreţinere şi îngrijire.

Potrivit rezultatelor obţinute de cei mai buni maiştri sovietici, scăderea în greutate a brânzeturilor parafinate timpuriu este de numai câteva zecimi de procent, în timp ce brânzeturile neparafinate înregistrează, până la sfârşitul perioadei de maturaţie, scăderi de 2—2,5%.

Parafinarea timpurie se poate executa atunci când coaja s'a format complet, devenind rezistentă, elastică şi uscată fără mucilagii şi mucegaiuri şi când capătă o culoare gălbuie bătând în brun.

Pentru o durată normală de maturare acest stadiu atinge cam la două treimi din perioada completă de maturaţie, cu condiţia să se ia următoarele măsuri pentru grăbirea formării unei coji bune pentru parafinat:

— după sărare brânza se aşează pe stelaje şi se întoarce zilnic;

— la fiecare 4—5 zile brânza se spală cu o soluţie de saramură, îndepărtându-se stratul de mucegai sau mucilagiu format între timp. Bucăţile nu vor fi ţinute în apă mai mult de 2—3

*U. T. M.-istul Schneider Alfred, absolvent al Şcoalei profesionale de produse lactate, lucrează cu îndemânare la maşina de topit brânza, în noua secţie de brânzeturi a I.S.P.L.-Sibiu*

minute pentru a nu se provoca desărarea şi înmuierea cojii. Temperatura apei de spălare va fi toamna şi iarna de 25—30°, iar în restul anului de 18—20° ;

— după spălare bucăţile se şterg cu grijă, se pun la uscat pe stelaje curate şi bine uscate, de preferinţă într'o încăpere separată, bine ventilată şi uscată. In timpul verii în zilele călduroase fără vânt sau ploaie, brânza se poate usca în aer liber sub şoproane acoperite dar nu mai mult de o jumătate de oră.

Operaţia de spălare se repetă pentru brânzeturile trapist şi olanda de 3—4 ori în decurs de 15—20 zile, iar pentru şvaiţer de 15—20 ori în interval de 60—80 zile, după care coaja devine rezistentă, uscată, nu se mai umezeşte uşor datorită difuzării sării către interior şi nici nu se mai acoperă cu mucilagiu sau mucegai uscat căpătând o culoare gălbuie şi o grosime potrivită.

In urma sărării prea puternice, coaja nu întruneşte deobicei aceste caracteristici prezentând o culoare albicioasă sau numai pete albe. Deasemeni coaja poate fi prea subţire mucegăită sau mucilaginoasă. In aceste cazuri brânza nu poate fi parafinată, deoarece parafina nu aderă şi se desprinde cu uşurinţă mai ales că într'un asemenea caz, dezvoltarea mucegaiului sau a mucilagiului poate continua şi sub parafină.

In afară de aceasta, parafinarea făcută prea devreme, pe o coajă incomplet formată, împiedică dezvoltarea normală a procesului de maturaţie, iar brânza rămâne acră, are gust şi miros fad şi necaracteristic.

Pentru parafinare este bine să se folosească un căzănel de fontă cu o capacitate de 25—30 litri, încălzit cu aburi sau cu lemne. In acest din urmă caz, partea superioară a căzănelului se lasă nezidită spre a evita supraîncălzirea şi aprinderea parafinei precum şi degajarea de vapori toxici din cauza încălzirii prea puternice a părţii de sus a cazanului care rămâne neumplută.

Din motive de precauţie este recomandabil ca încăperea unde se face parafinarea să fie pardosită cu ciment, iar cazanul să fie prevăzut cu un capac metalic etanş şi cu un termometru de 250—300°. In caz de aprindere a parafinei cazanul se acoperă imediat.

Introducerea bucăţilor de brânză în parafină se face cu ajutorul unui cadru metalic, paralelipipedic sau circular (după forma bucăţilor), cu izolatori de lemn sau cu ajutorul unei etajere care permite parafinarea deodată a mai multor bucăţi (fig. 1 şi 2). Sistemul introducerii manuale a bucăţilor în parafină, în două reprize, practicat până acum la unele întreprinderi este greoi şi dă rezultate nesatisfăcătoare. Deaceia socotim necesară confecţionarea şi folosirea unuia din dispozitivele simple indicate mai sus.

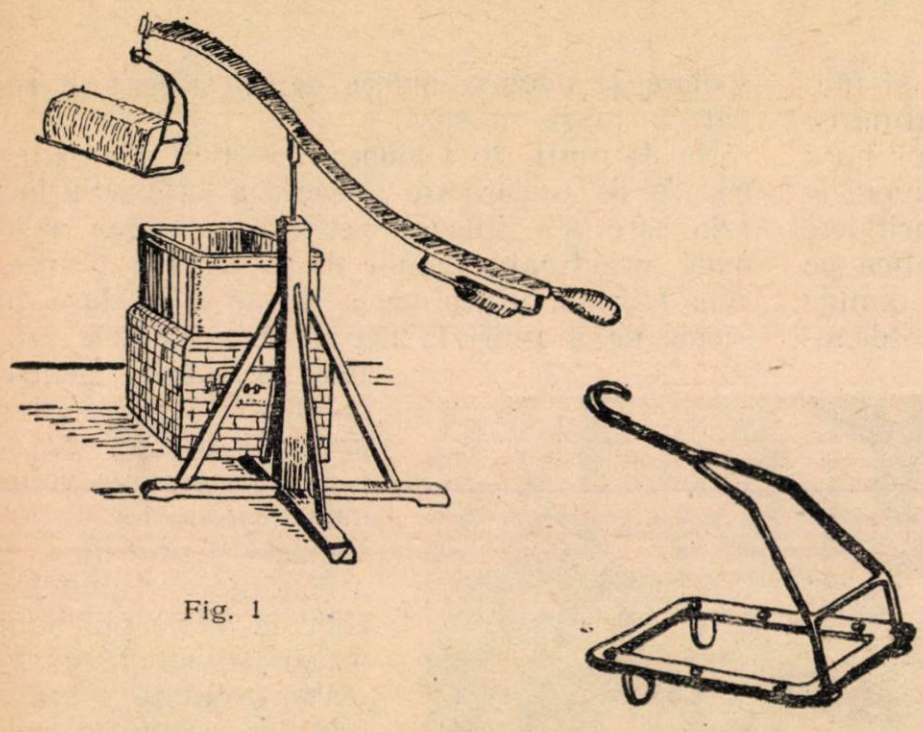


Fig. 1

Detaliu

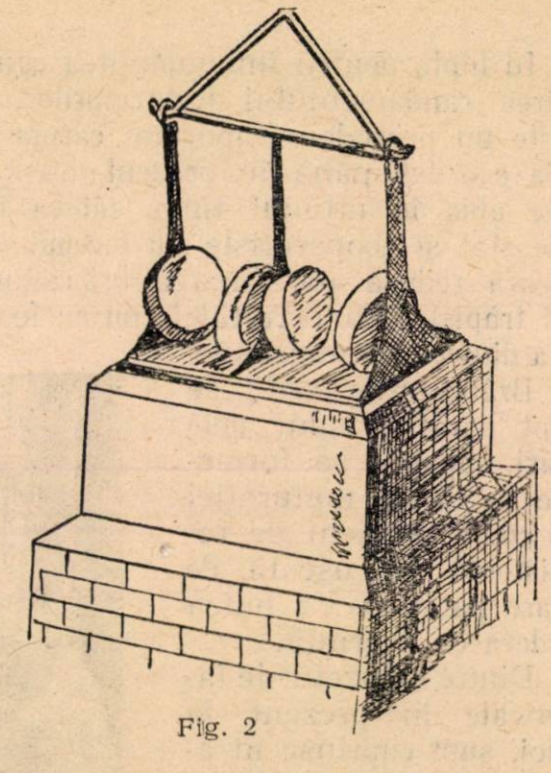


Fig. 2

### Prepararea amestecului de parafinare

Pentru a se obţine un strat de parafină subţire, elastic şi rezistent, care să nu se deslipească şi să nu crape cu uşurinţă, este necesar să se adaoge parafinei substanţe care să-i mărească viscozitatea şi să o facă mai puţin friabilă (fărâmicioasă) la rece. Substanţele utilizate în acest scop, sunt cerezina în proporţie de 10—15% sau petrolatum-ul (un ulei special din petrol) în proporţie de 35—40%. Petrolatum-ul este de preferat cerezinei, deoarece este mai ieftin şi imprimă stratului de parafină o mai mare aderenţă şi elasticitate. Cantitatea de amestec necesară depinde de temperatura parafinei, de forma şi dimensiunile brânzei precum şi de caracterul cojii. Deobicei înainte sau în timpul parafinării brânzeturilor, se colorează în roşu sau albastru pentru a căpăta un aspect cât mai atrăgător. Coloranţii folosiţi sunt roşu de Bengal, solubil în apă, şi mai de curând,

Sudan III, solubil în grăsime. Cu Sudan III se colorează direct amestecul de parafinare. Roşu de Bengal se dizolvă în proporţie de 5 grame la un litru de apă încălzită la 50°C, având grijă ca în timpul colorării temperatura lichidului să nu scadă sub 40°C.

După pregătirea prealabilă, pe care o vom descrie mai jos, bucăţile se introduc în baia de colorant unde se menţin 2—3 secunde, apoi se scot, se scurg şi se pun la uscat pe grătare, întorcându-se de pe o parte pe cealaltă. După uscare, bucăţile se marchează prin stampilare cu datele cerute de stasuri şi se pot parafina. Cea mai recomandabilă colorare este cea directă prin introducerea colorantului Sudan III în parafină. Colorantul, în proporţie de 5 grame la 10 kg amestec (0,05%) se dizolvă în prealabil într'o mică cantitate de parafină şi se toarnă apoi în cazan ridicând treptat temperatura amestecului la 150—180°C.

### Pregătirea brânzei pentru parafinare

Inainte de parafinare bucăţile sunt spălate şi curăţate cu peria pentru a îndepărta de pe coajă orice urmă de impurităţi, mucegai sau mucilagiu. După spălare, bucăţile sunt clătite într'o soluţie de var (5—10%) în vederea îndepărtării grăsimii de pe coajă. Apoi se trec, pentru uscare, în încăperi cu temperatura cuprinsă între 10 şi 15°C. Aici se păstrează timp de o zi, pentru ca temperatura stratului exterior să fie de cel puţin 10°C. Contrar se obţine un strat de parafină mai gros şi în consecinţă mai puţin rezistent.

După uscare, bucăţile sunt marcate prin stampilare.

### Parafinarea

Parafina se introduce în cazan în bucăţi mici pentru a se topi mai repede. Se adaogă cerezina sau petrolatum-ul în proporţia indicată şi, dacă este cazul, colorantul (Sudan III). Se încălzeşte cu atenţie până când temperatura atinge 150—180°C. In timpul parafinării încălzirea se reglează de aşa natură, ca temperatura să nu depăşească aceste limite. Pe măsură ce nivelul amestecului scade se adaugă o nouă cantitate, însă în aşa fel, încât cazanul să nu fie mai plin decât 75—80% din capacitatea sa, fiind ştiut că parafina îşi măreşte volumul prin topire.

Apoi cu ajutorul unuia din dispozitivele indicate în fig. 1 şi 2, bucăţile de brânză sunt introduse încet în cazan, unde se menţin timp de 3—4 secunde. Apoi se scot, se ţin puţin deasupra cazanului pentru scurgere şi întărirea stratului de parafină, după care sunt puse pe masă sau pe raft.

Grosimea stratului de parafină şi reuşita operaţiei, depind într'o bună măsură de temperatura amestecului. Dacă temperatura acestuia este mai mică de 150°C se formează un strat gros, care se desprinde uşor, iar norma de consum pentru parafină va fi depăşită. Temperatura din încăperea unde se face parafinarea şi temperatura exterioară a brânzei contribuie deasemenea la formarea unui strat mai gros de parafină dacă aceste temperaturi sunt mai mici de 10°C. La o temperatură de 150—180°C se realizează distrugerea microorganismelor de pe coajă. In cazul unei temperaturi mai scăzute, este posibil ca activitatea microbiologică să reînceapă chiar sub stratul de parafină, producând alterarea cojii. Dacă temperatura este mai mare de 180—200° C are loc evaporarea rapidă a apei din coajă şi se obţine un strat de parafină prea subţire şi plin de băşici de aer care se distrug cu uşurinţă descoperind coaja.

### Ingrijirea brânzei după parafinare

După parafinare, bucăţile sunt depozitate în camere sau pivniţe de fermentare pentru continuarea procesului de maturaţie. Temperatura acestor încăperi va fi de 12—15° C iar umiditatea de 80—85%. Singurele îngrijiri care se dau brânzei în această perioadă constau în întoarcerea bucăţilor, la interval de 3—4 zile şi ştergerea suprafeţei cu o cârpă moale şi uscată pentru a îndepărta puful de mucegai. Dacă umiditatea pivniţei este mai mare, bucăţile vor trebui şterse şi întoarse la un interval mai scurt.

După terminarea duratei normale de fermentare, se înveleşte fiecare bucată în parte în hârtie de ambalaj pentru a fi expediată în această stare la frigorifer sau în reţeaua de desfacere.

La frigorifer brânzeturile se pot conserva în bune condiţiuni timp de 3—4 luni, cu condiţia să fie păstrate la o temperatură de cel mult 10° şi la o umiditate maximă de 85%. Periodic, bucăţile vor fi şterse şi întoarse. Dacă parafinarea a fost bine efectuată şi dacă manipularea s'a făcut cu grijă, luându-se totodată măsuri ca umiditatea încăperilor de fermentare şi depozitare să nu fie mai mare de 85%, stratul de parafină poate dura cu uşurinţă 3—4 luni.

In cazul când se observă crăpături în stratul de parafină, mucegăirea sau mucilaginarea coajei şi deteriorări ale stratului de parafină, fie din cauza manipulărilor neatente fie din cauza zguduirilor şi trepidaţiilor ce se produc în timpul transporturilor pe distanţe mai lungi, este necesar să se reparafineze bucăţile cu defect. In acest caz se îndepărtează stratul de parafină prin afundarea bucăţilor într'un vas cu apă fierbinte, apoi se curăţă şi se spală coaja, se introduc în soluţie de var, se usucă şi se reparafinează.

Avantajele importante pe care le prezintă parafinarea, ne îndreptăţesc să susţinem necesitatea introducerii şi extinderii ei neîntârziate la toate unităţile producătoare de brânzeturi ce se pot parafina.

# Comportarea hamsiilor de Azov în perioada de iernare a anului 1952 – în Marea Neagră

N. E. Aslanova A. P. Golencenco N. F. Taranenco

Hamsiile de Azov (Eugraulis encrasicholus maeoticus Pus.) sunt peşti de mare care formează bancuri în vederea migrării periodice şi anume : primăvara din Marea Neagră în Marea de Azov pentru reproducere şi îngrăşare şi toamna pentru iernare, înapoi din Marea de Azov în Marea Neagră.

Hamsiile iernează în Marea Neagră, aglomerându-se pe lângă coasta Caucazului şi Crimeii.

In iarna anului 1952 au fost întreprinse recunoaşteri pentru studiul hamsiilor în apele Caucazului de Nord şi ale Crimeii, cu ajutorul aparatelor hidroacustice, cercetându-se comportarea lor în această perioadă.

La expediţie au participat în luna Ianuarie colaboratorii ştiinţifici ai Institutului de Studii şi Cercetări Piscicole şi Oceanografice pentru Marea de Azov şi Marea Neagră, G. K. Piţâc, D. I. Berenbeim, N. D. Danilevski şi directorul bazei experimentale din Cherci V. G. Camâşian ; în Februarie şi Martie au mai luat parte autorii prezentului articol şi inginerul şef al Trestului piscicol de Stat din Crimeia, I. F. Denisenco. In mod activ au participat la expediţie, şi tehnicienii I. P. Crutico şi V. M. Jestcov.

In urma studiilor făcute, s'a stabilit că hamsiile de Azov au iernat în 1952 în regiunea cuprinsă între Anapa şi Ghelendjie, în Caucazul de Nord, precum şi în regiunea cuprinsă între Aluşta şi Ai-Todora în Crimeia.

Au fost examinate 400 exemplare de hamsii de Azov pescuite în Februarie, în timpul zilei (ora 12—15), la o adâncime de 40—50 m, cu ajutorul tralului pentru diferite adâncimi. Lungimea lor a variat între 65 şi 85 mm. In cavitatea abdominală a mai fost găsită o cantitate destul de mare de grăsime, gradul mediu de îngrăşare fiind între 0,73 şi 0,89. In stomacurile lor se găsea hrană suficientă, iar gonadele, la majoritatea exemplelor, se găseau în a II-a şi a II-a—III-a fază de maturitate.

Reperările de hamsii începute în Ianuarie în regiunea Ghelendjic, cu ajutorul aparatelor hidroacustice, au arătat că masa principală a acestor peşti se găsea în zona de coastă. In decursul întregii luni, hamsiile s'au menţinut în aglomerări mari, izolate, la o adâncime de 10—20 m deasupra fundului. Lungimea acestor aglomerări a fost între 60 şi 560 m, iar înălţimea între 10 şi 25 m. Densitatea aglomerării hamsiilor a fost constatată după culoarea înregistrată pe banda aparatului şi totodată după cantităţile ce se pescuiau.

In cazul densităţii mari, înregistrările au fost de culoare închisă, cantităţile pescuite în mediu cu năvodul pungă ajungând până la 50—200

chintale. Când densitatea a fost mijlocie, banda aparatului a înregistrat o culoare mai deschisă, pescuindu-se până la 10—50 chintale, iar când densitate a fost slabă, s'a înregistrat o culoare mult mai deschisă, pescuidu-se între 2—10 chintale. Ca regulă, densitatea bancurilor de hamsii în timpul zilei a fost mai mare când se

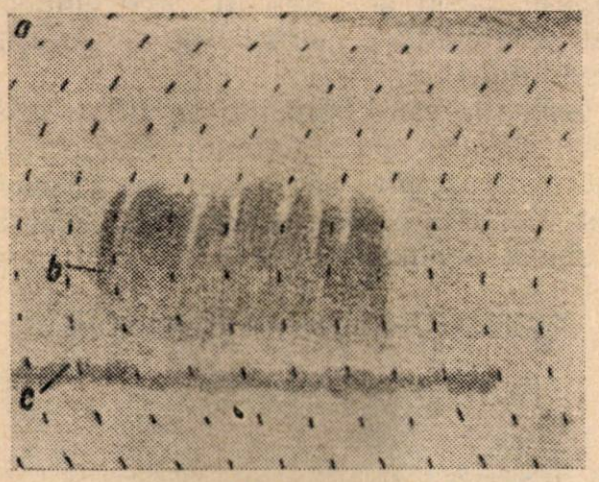



Fig. 1. *21 Ianuarie 1952 ora 16. Aglomerările de hamsii pe o întindere de 230 m şi înălţimea de 20 m.*
*a* — suprafaţa mării; *b* — aglomerări de hamsii; *c* — fundul mării.

găseau mai aproape de fund. Odată cu căderea nopţii, hamsiile se ridicau în stratul de sus al apei şi densitatea aglomerării devenea mai mică.

La punerea în funcţiune a aparatului, s'a putut înregistra pe bandă limita maximă a acestor

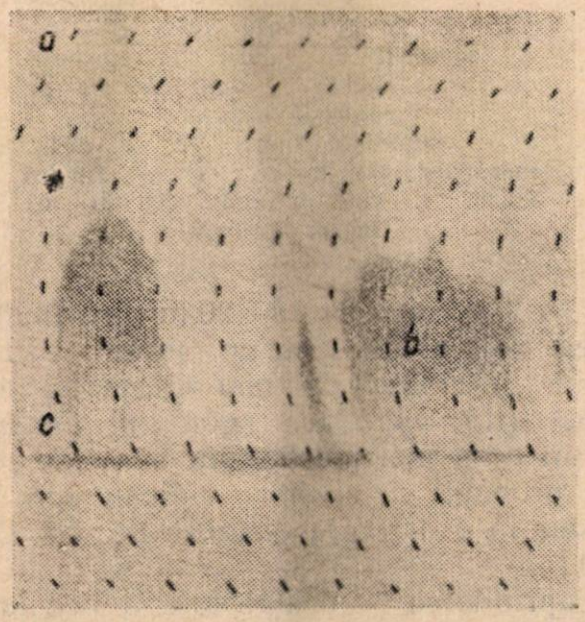



Fig. 2. *19 Ianuarie 1952, ora 14. Aglomerările izolate de hamsii.*
*a* — suprafaţa mării; *b* — aglomerările de hamsii; *c* — fundul mării.

aglomerări. Ea s'a prezentat de obicei sub formă de înălţimi izolate (fig. 1), cu partea inferioară atingând aproape fundul mării. In fig. 1 este arătată aglomerarea hamsiilor de Azov pe o distanţă de aproape 230 m şi înălţimea de 20 m (pe banda aparatului automat de înregistrare sunt trase linii haşurate, cu distanţa între haşuri pe verticală de 5 m şi pe orizontală de

40 m, în timp ce vasul înaintează cu o viteză medie).

In regiunea Ghelendjic, unde s'au descoperit bancuri de hamsii de Azov, au lucrat între 7 şi 10 vase de pescuit, prevăzute cu năvoade-pungă. Indicaţiile aparatelor hidroacustice au fost folosite pentru prima oară la pescuit de briga-

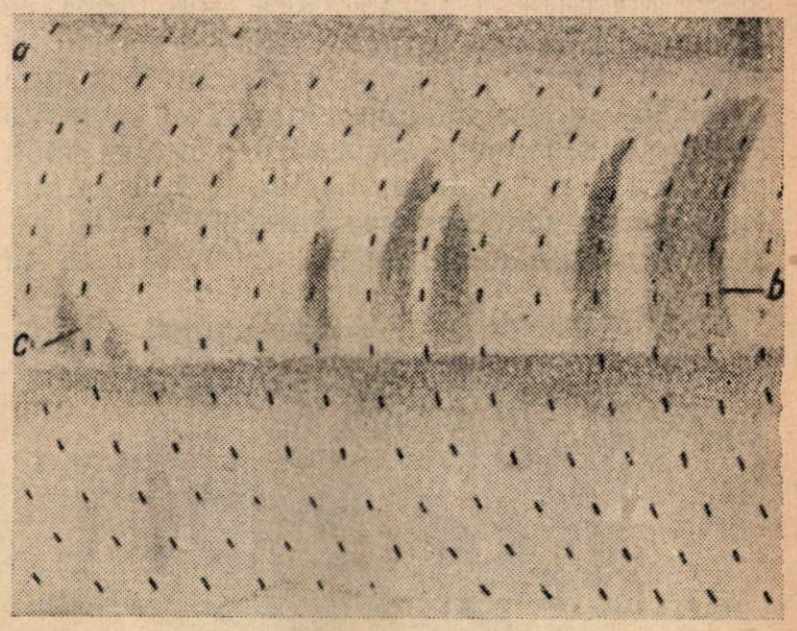



Fig. 3. *14 Februarie 1952, ora 17. Aglomerările de hamsii.*
*a* — suprafaţa mării; *b* — aglomerările de hamsii; *c* — fundul mării.

dierul Udovicenco de pe vasul de pescuit „Almaz" al staţiunii de motoare pentru pescuit din Temriuc. In regiunea Ghelendjic — la 20 Ianuarie — după instalarea aparatului, el a lan-

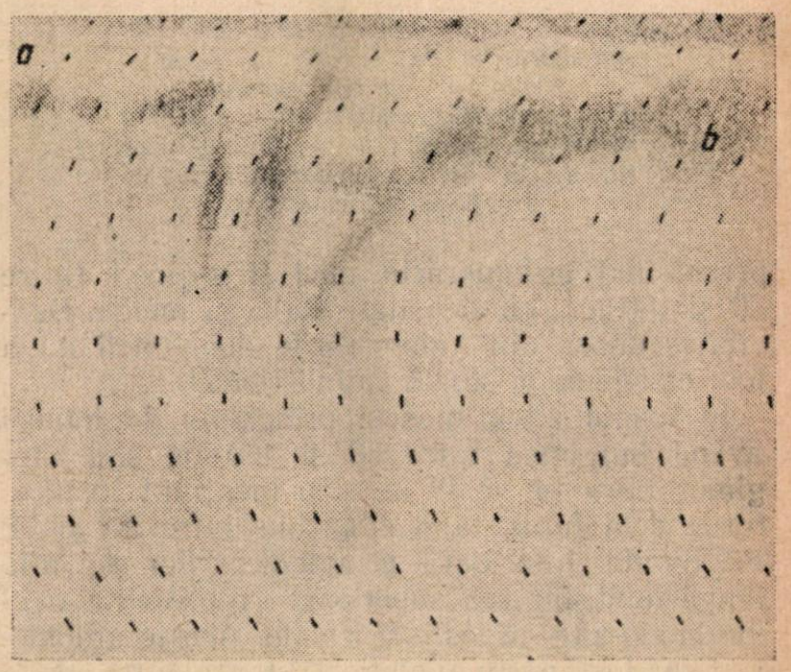



Fig. 4. *14 Februarie 1952, ora 19. Aglomerările de hamsii.*
*a* — suprafaţa mării; *b* — aglomerările de hamsii

sat pentru prima dată năvodul pungă pescuind 36 chintale.

In această regiune, hamsiile s'au menţinut la o adâncime de 19 m deasupra fundului. Ulterior, vasul „Almaz" a pescuit în timpul zilei, cu ajutorul indicaţiilor aparatului, 150 chintale. Celelalte vase de pescuit „Lermontov", „Bug", precum şi „Grot", echipate cu tralul pentru di-

ferite adâncimi, dirijate spre aglomerările de hamsii, cu ajutorul aparatelor, au pescuit între 50 şi 150 chintale, la o singură lansare a năvodului.

In Februarie a fost cercetată regiunea cuprinsă între Anapa şi Novorosiisc. Masa principală de hamsii a fost găsită aici în regiunea dintre Mâshaco şi Lâsaia Gora, sub formă de aglomerări izolate, având diferite mărimi şi densităţi. Lungimea aglomerărilor a fost între 20 şi 460 m, iar înălţimea între 7 şi 38 m. In Februarie densitatea acumulărilor a fost mult mai mică decât în Ianuarie (fig. 1, 2, 3). Aglomerări mari (cu lungimea între 200 şi 460 m) şi de densitate mare, au fost întâlnite rar. Au

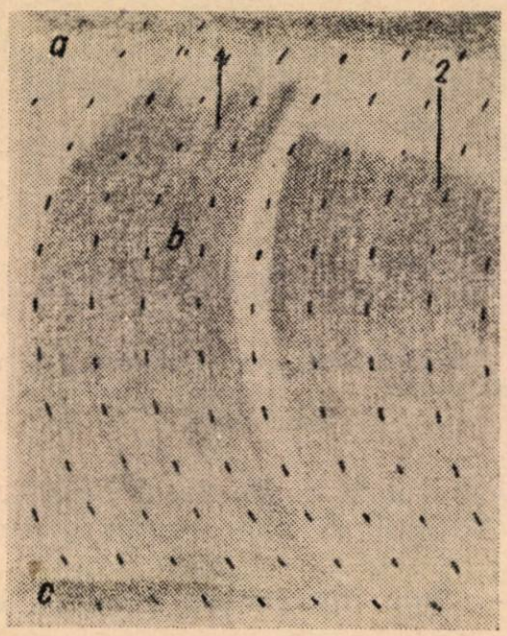



Fig. 5. *15 Februarie 1952 ora 20 Aglomerările de hamsii la funcţionarea şi oprirea vasului.*
*a* — suprafaţa mării; *b* — aglomerările de hamsii; *c* — fundul mării. *1.* la oprirea motorului; *2.* la funcţionarea motorului.

predominat aglomerările mici şi mijlocii (între 50 şi 100 m), cu densitate slabă şi medie. Densitatea unora din aglomerările de hamsii nu a fost omogenă pe toată întinderea ei.

In timpul zilei, masele principale de hamsii având lungimea între 30 şi 460 m, sau lungimea între 14 şi 38 m, s'au menţinut în straturile dela fund, la o adâncime între 20 şi 72 m. Limita inferioară a aglomerărilor se afla lângă fund, iar cea superioară reprezenta o linie în zig-zag cu ieşituri izolate. Aceste aglomerări au fost puţin mobile. Distanţa între ele a variat dela câteva zeci de metri până la 2—3 mile.

Odată cu căderea nopţii, hamsiile începeau să se ridice în straturile superioare ale apei. O ridicare mai intensă a hamsiilor a fost observată între orele 18—20. Noaptea, aglomerările de hamsii deveneau mai rare (fig. 4).

In timpul nopţii, hamsiile se fixau într'un strat dela 0 la 30 m, masa principală menţinându-se într'un strat dela 0 până la 20-25 m. In timpul ridicării, hamsiile se concentrau spre suprafaţă, totuşi densitatea rămânea mai mică decât în timpul zilei.

In Februarie 1952, pescuitul industrial al hamsiilor de Azov, descoperite cu ajutorul aparatelor hidroacustice, a variat între 2 şi 203 chintale, la o ridicare a tralului sau la o aruncare a năvodului pungă. Aşa de exemplu la 15 Februarie vasul de pescuit „Stremitelnâi" a pescuit 203 chintale hamsii la o singură lansare a năvodului.

In perioada când hamsiile se uflau în stratul superior de apă, ele reacţionau foarte repede la sgomotul neaşteptat al motoarelor vaselor şi la lumina electrică ce se resfrângea deasupra apei. Din cauza sgomotului motoarelor, hamsiile se

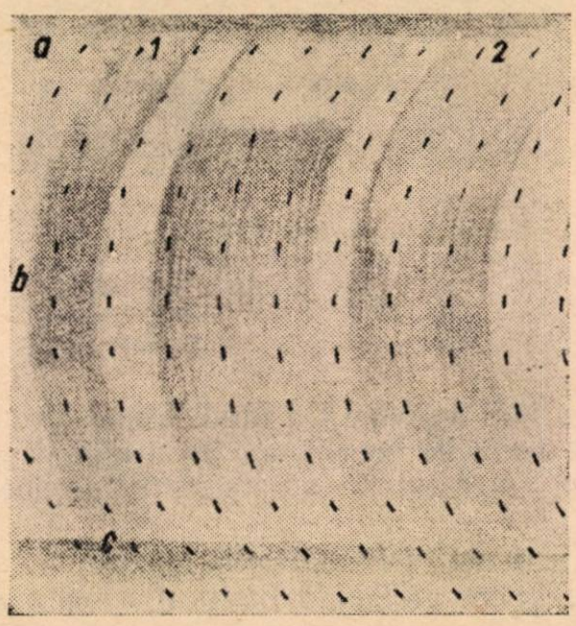



Fig. 6. *15 Februarie 1952, ora 20. Aglomerările de hamsii la aprinderea şi stingerea becului electric pe catargul vasului.*
*a* — suprafaţa mării; *b* — aglomerărilor de hamsii; *c* — fundul mării. *1.* fără lumină; *2.* cu lumina aprinsă.

lăsau în 30 secunde cu 18—20 m spre fund. După oprirea motoarelor, într'un minut sau două, hamsiile se ridicau din nou în stratul superior al apei (fig. 5). Dacă sgomotul motoarelor ţinea un timp mai îndelungat, hamsiile se obişnuiau probabil cu el şi se ridicau spre suprafaţă, dar la o oarecare distanţă de vas (20—30 metri).

La aprinderea pe neaşteptate a becului electric deasupra apei, hamsiile se lăsau şi mai repede spre fund, aproximativ la aceiaşi adâncime (în 15—20 secunde). După un minut sau două, dela stingerea luminii, hamsiile începeau din nou să se ridice în stratul superior (fig. 6).

In Martie s'a cercetat cu ajutorul aparatelor hidroacustice, regiunea de coastă a Crimeii, dela Ain-Daga până la Balaclava. Aglomerările principale ale hamsiilor de Azov au fost găsite în zona de coastă, în sectorul dintre Capul Nichita şi Alusta. Distanţa între aglomerările izolate a fost dela 80 la 600 m. Lungimea aglomerărilor de hamsii a fost dela 15 la 750 m şi

înălţimea dela 10 la 35 m. Densitatea acestor aglomerări a fost mijlocie şi slabă.

La lumina zilei, hamsiile se menţineau în straturile dela fund, la o adâncime de 35 m deasupra fundului. Hamsiile au fost puţin mobile şi se menţineau în aglomerări izolate.

Pescuitul hamsiilor din aceste aglomerări se făcea de pe vasele de pescuit cu tralul pentru diferite adâncimi. Cantităţile pescuite în timpul zilei au variat între 10 şi 100 chintale, la o singură ridicare a tralului.

Noaptea, hamsiile se ridicau în straturile superioare ale apei (5—15 m), dar nu se observau chiar la suprafaţă. Densitatea acestor aglomerări a fost slabă. Lungimea lor varia între 30 şi 50 m, iar înălţimea între 10 şi 15 m.

In timpul iernii, hamsiile formau aglomerări mari, care se deplasau relativ încet, pe linie orizontală. La trecerea dintr'o regiune în alta aglomerările se descompuneau în altele mai mici.

Din revista sovietică
*„Ribnoe Hoziaistvo"* Nr. 10, 1953

---

# Măsuri pentru combaterea mucegaiului în camere şi depozite frigorifere

**C. I. Terentieva**

*Mucegaiurile aduc pagube mari economiei naţionale. Ele atacă toate produsele, ceiace duce la degradarea lor parţială sau integrală. Deasemeni mucegaiul duce la degradarea clădirilor din lemn.*

*Inmulţindu-se pe pereţii şi pe tavanul încăperilor, atunci când condiţiile mediului sunt favorabile (temperatura, umiditatea, substraturi nutritive) mucegaiurile formează spori, care plutind în aer, se răspândesc în încăperi.*

*De aici rezultă că o combatere eficace a mucegaiului este posibilă prin tratarea combinată a localului, adică pe deoparte prin tratarea pereţilor şi a tavanului cu mijloace fungicide iar pe de alta prin sterilizarea aerului.*

*Am studiat acţiunea diferitelor substanţe chimice asupra mucegaiurilor aflate pe pereţii şi pe tavanul localului.*

*Printr'o serie de experienţe în condiţii de laborator am stabilit influenţa diferitelor substanţe chimice asupra mucegaiurilor.*

*Ca obiect de experimentare s'a luat flora bogată de ciuperci separată din aer şi din stratul de mucegai care s'a desvoltat pe pereţii unui depozit.*

*In general, lucrările pentru stabilirea gradului de rezistenţă al mucegaiului faţă de diferite substanţe chimice au fost făcute în condiţiile de laborator, cu mucegaiurile de specia mucor, penicillium şi aspergillus.*

*In urma lucrărilor efectuate în laborator şi în condiţiile industriale, s'a stabilit că amestecul pentru văruit, compus din var stins şi un preparat denumit de noi „cupral" are o influenţă distrugătoare asupra mucegaiurilor.*

*Preparatul „cupral" este compus din 2 părţi de sulfat de cupru, o parte alaun (aluminiu şi sulfat dublu de potasiu). Cristalele de sulfat de cupru şi de alaun se macină pentru a se dizolva mai uşor în apă. Alaunul a fost introdus în acest preparat la propunerea chimistului din laborator, M. M. Taicer.*

*Pentru prepararea amestecului de văruit, se ia o parte de preparat „cupral" şi se dizolvă în 9 părţi apă (volumetric) într'un vas emailat sau din sticlă (preparatul se dizolvă mai repede în apă caldă). Apoi se adaugă 7 părţi var stins şi se amestecă până la obţinerea unei mase de consistenţa terciului.*

*Inainte de văruire, localul se goleşte de produse alimentare şi se face curăţenie. Amestecul de văruit se aplică cu o bidinea pe suprafaţa pereţilor, tavanului, pereţilor despărţitori, stâlpilor, etc., într'un strat egal, fără goluri. Pentru o suprafaţă de 1 mp se consumă 500-600 g amestec de văruit.*

*După văruire, localul se închide pentru 24 ore timp în care se usucă complet şi apoi se spală duşumelele.*

*Amestecul de văruit se aşează pe suprafaţă într'un strat egal de culoare albastru deschis.*

*Preparatul „cupral" amestecat cu cretă nu are putere dezinfectantă.*

*In concluzie, trebuie avute în vedere următoarele măsuri pentru combaterea mucegaiului în camere şi depozite frigorifere:*

*1. Dezinfectarea complectă a tavanului şi a pereţilor dintr'o încăpere se realizează prin folosirea soluţiei de 10% „cupral" cu var.*

*2. Preparatele chimice care au proprietăţi fungicide, pierd din eficacitatea lor, dacă se adaugă cretă şi în unele cazuri stimulează chiar înmulţirea mucegaiului. Deaceea creta nu trebuie să fie întrebuinţată la văruirea pereţilor din frigorifere, depozite şi din alte localuri unde este necesară înlăturarea mucegaiului.*

(Din revista sovietică
*„Veterinaria"* Nr. 3, 1953)

---

# Indepărtarea bucăţilor de carne şi grăsime de pe piei

O mare importanţă pentru realizarea unor piei de calitate superioară o are nu numai buna întreţinere a vitelor, dar şi respectarea unor reguli stricte, atât în preajma tăierii lor cât şi în timpul prelucrării.

Metodele de jupuire ce se aplică trebuie să aibă în vedere îndeosebi păstrarea intactă a suprafeţii, fără de care nu este posibilă obţinerea unei piei de calitate bună.

Printre diferitele defecte care apar din cauza jupuirii neglijente, influenţând asupra calităţii pielei ca şi asupra posibilităţii conservării ei, sunt şi acelea datorate bucăţilor de carne şi grăsime ce rămân pe piele după jupuire. Acestea împiedică desfăşurarea normală a procesului de conservare, nepermiţând pătrunderea omogenă a soluţiei de sare în piele.

De aceea bucăţile de carne şi grăsime trebuie îndepărtate de pe piei. Procesul de îndepărtare a acestora se numeşte *curăţirea pieilor.*

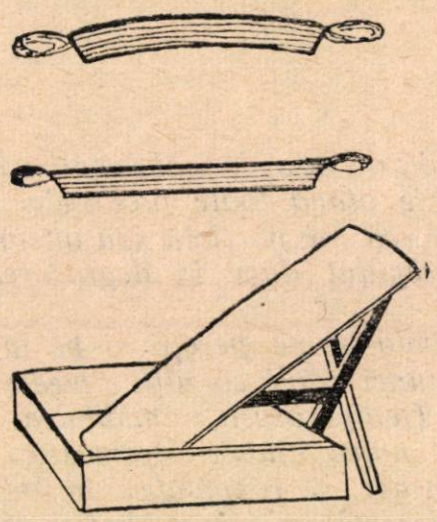
Operaţia se face atât manual (cu cuţitul) pe mese şi pe butuci cât şi mecanic — la maşina de şeruit.

Dacă avem în vedere recuperarea rămăşiţelor de carne şi grăsime în scopuri alimentare, curăţirea pieilor trebuie să se facă în secţia de prelucrare iniţială. In cazul însă când operaţia se face în secţia de sărare a pieilor, rămăşiţele de carne şi grăsime nu se mai pot întrebuinţa decât în scopuri tehnice şi industriale.

*Curăţirea manuală.* La combinatele care nu sunt utilate cu maşini de şeruit, curăţirea pieilor se face pe mese sau pe butuci. In acest caz se procedează în felul următor :

Se întinde pielea cu partea interioară în sus. Ţinând cuţitul în mâna dreaptă, muncitorul ridică cu stânga marginea pielei cea mai apropiată de rămăşiţele de carne şi grăsime, ţinând-o suspendată în aşa fel, încât să poată curăţa în această poziţie grăsimea şi carnea cu care e presărată suprafaţa respectivă. Operaţia curăţirii trebuie să se facă cu un cuţit bine ascuţit, luându-se toate măsurile de precauţie pentru a se evita tăierea pielii.

O atenţie specială trebuie acordată curăţirii pieilor de viţei (sugari şi mânzaţi). Aceste piei fiind foarte subţiri, pot fi lesne pătrunse de cuţitul cu care se face operaţia de curăţire. Pentru a evita asemenea tăieturi, trebuie să se îndepărteze numai bucăţile de carne şi grăsime de mărime mai mare, a căror curăţire este absolut necesară, iar în ce priveşte bucăţile de mărime redusă, ele nu vor fi îndepărtate decât dacă există siguranţa că prin curăţirea lor, pielea nu va avea de suferit. De aceia, în genere, pieile de viţei sunt cât mai rar supuse operaţiei de curăţire cu ajutorul cuţitului. De obicei, se ridică cu cuţitul numai marginea stratului de carne, restul separându-se de pe piele cu mâna.



La unle combinate de carne, îndepărtarea rămăşiţelor de carne şi grăsime, pe mese, reprezintă cea dintâi operaţie în procesul de prelucrare. Operaţia următoare este spălarea pieilor, după ce pieile murdare au fost curăţate.

Indepărtarea rămăşiţelor de carne şi grăsime se face în condiţii mult mai bune dacă se întrebuinţează cuţite speciale de şeruit, operaţia făcându-se pe butuci (vezi desenul). Primul cuţit se aseamănă cu cel întrebuinţat la îndepărtarea murdăriei, cu deosebirea că are lama bine ascuţită. Al doilea cuţit este de o formă specială, cu două mânere de lemn.

La îndepărtarea rămăşiţelor de carne şi grăsime pe butuci, pielea trebuie curăţată complet de murdărie. Dacă nu s'a putut da jos murdăria, se poate întâmpla ca pielea să fie subţire şi chiar crestată.

In timpul curăţirii, butucul se aşează pe tăvi de metal în care se colectează rămăşiţele de carne şi grăsime.

La locul unde se face operaţia, trebuie să existe un butoi cu apă caldă, în care se spală instrumentele în timpul lucrului.

(După lucrarea *„Sărarea pieilor"* de Ing. G. I. Cernobâlschi — Prişcepromizdat, Moscova, 1948

# IN SOVHOZUL „LESNÂE POLIANÎ“

*In Hotărîrea Plenarei din Septembrie a Comitetului Central al Partidului Comunist al Uniunii Sovietice „Cu privire la măsurile pentru dezvoltarea continuă a agriculturii U.R.S.S.“ a fost citat, printre alte gospodării fruntaşe care au obţinut o înaltă productivitate a vitelor, şi sovhozul „Lesnâe Polianî“ din regiunea Moscova.*

*Publicăm un reportaj fotografic din gospodăria sovietică pentru creşterea vitelor „Lesnâe Polianî“, reprodus după revista „Uniunea Sovietică“ nr. 11, 1953.*

*In clişeu: A. Meşcov, secretarul organizaţiei de partid, citind Hotărîrea Plenarei C.C. al P.C.U.S. în cadrul adunării colectivului*

*Foto: A. GARANÎN*

Locuitorii satelor învecinate numesc sovhozul „Lesnâe Polianî“ — fabrică de creştere a vitelor de înaltă productivitate, vrând să sublinieze astfel că acolo există o organizare înaintată a muncii şi numeroase maşini. Sovhozul este o întreprindere agricolă de stat model care aplică metode ştiinţifice înaintate în agricultură şi în creşterea vitelor.

In sovhozul „Lesnâe Polianî“ procesul de muncă este în întregime mecanizat şi electrificat. Maşinile uşurează considerabil munca oamenilor. Sovhozul nu se limitează numai la aprovizionarea cu lapte a locuitorilor Moscovei; el trimite în diferite colţuri ale ţării vaci de rasă superioară Holmogor. Poţi vedea vite crescute la „Lesnâe Polianî“ în colhozurile din regiunile Moscova, Leningrad, Vologda, Briansc, etc.

La „Lesnâe Polianî“ vacile sunt ţinute în staule bine amenajate, luminoase şi călduroase. In ele domneşte curăţenia şi o ordine exemplară. Vitele sunt bine hrănite şi îngrijite pe baza metodelor zootehnice înaintate. Exact la timpul stabilit mulgătoarele vin cu aparatele.

*Unul după altul se umplu bidoanele cu lapte proaspăt.*
In clişeu: *Muncitoarea Zoia Baseacova*

# INOVAȚII ȘI INOVATORI

## Apărătoare la maşina de închis borcane

In ultima vreme a luat o desvoltare deosebită fabricarea conservelor de carne şi mixte (carne cu legume) în borcane de sticlă. Cererea mereu crescândă din partea consumatorilor determină sarcini sporite de producţie pentru fabricile producătoare.

Răspunzând sarcinilor trasate de partidul şi guvernul nostru, muncitorii şi tehnicienii fabricilor de conserve se străduiesc să dea în consum cantităţi cât mai mari de conserve de bună calitate în sortimente cât mai variate.

Pe lângă marile avantaje pe care le oferă ambalajul de sticlă, el are şi unele dezavantaje. Cel mai neplăcut şi chiar periculos, este acela că, din cauza ovalităţii defectuoase, unele borcane se pot sparge la închidere. Rotindu-se cu viteză foarte mare, în momentul spargerii, cioburile rezultate sunt azvârlite cu putere în jur putând provoca accidentarea muncitorilor care lucrează în apropierea maşiniii de închis. In afară de accidente, se pot provoca şi pagube, deoarece cioburile pot fi aruncate în lăzile cu carne sau în borcanele umplute care aşteaptă să fie închise. Desigur că această carne nu mai poate fi folosită.

Pentru a se evita asemenea accidente la închiderea borcanelor s'au căutat diferite soluţii.

Astfel la „Industria Alimentară"-Cluj, tov. Blaszi Gh., mecanicul şef al întreprinderii, a propus şi — folosind numai resurse interne — a realizat un dispozitiv simplu, uşor de executat în orice fabrică, dispozitiv care înlătură toate efectele spargerii borcanelor şi care se compune din următoarele părţi distincte :

1. APĂRĂTOAREA METALICĂ, confecţionată din tablă de fier groasă de 1-2 mm, având dimensiunile şi forma din fig. 3. In partea de sus a apărătoarei este făcută o ferestruică pentru a permite contactul dintre rolă şi capacul borcanului în timpul închiderii.

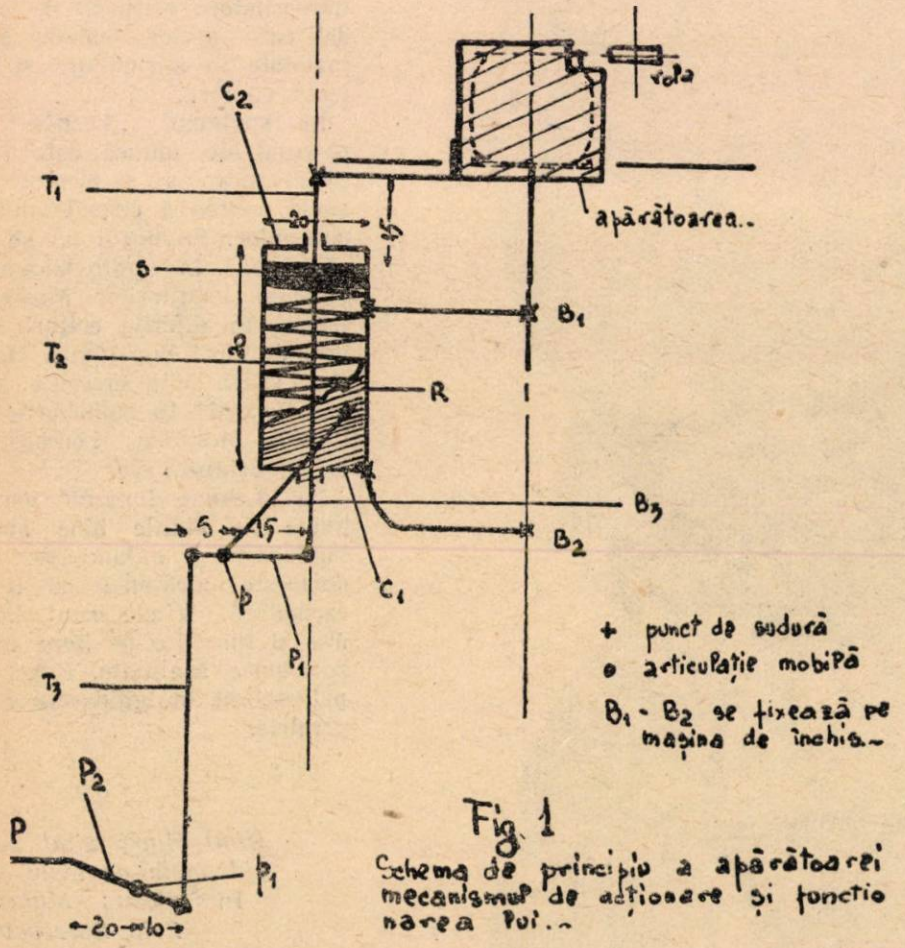



Fig. 1

Schema de principiu a apărătoarei mecanismul de acţionare şi funcţionarea lui.

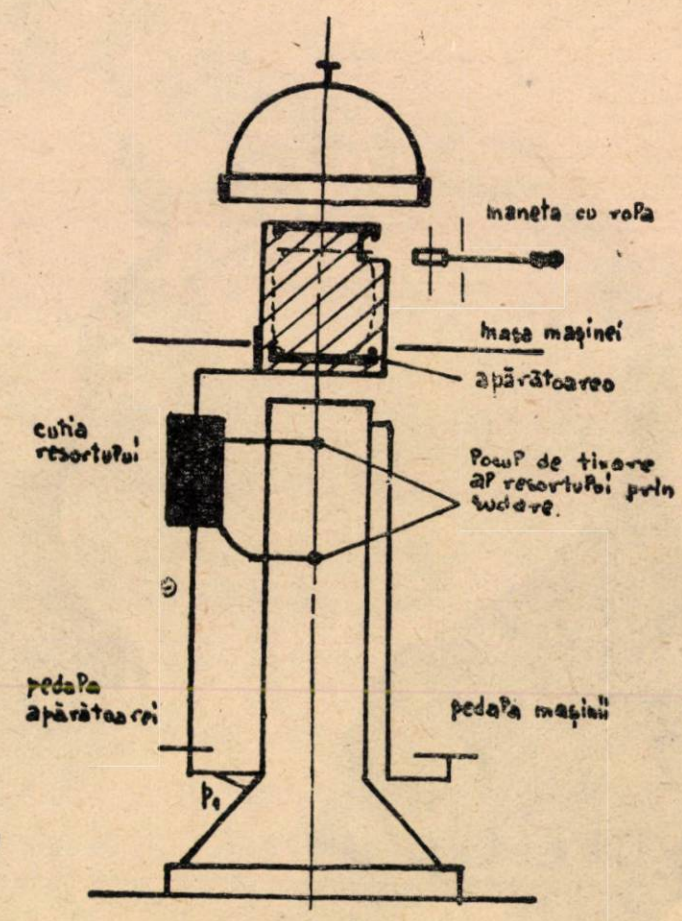



Fig. 2

Montarea apărătoarei şi a mecanismului de acţionare pe maşina de închis.

Pentru a putea fi acţionată, apărătoarea este prevăzută la partea de jos cu o tijă de legătură, fixată prin sudură sau nituire.

Tija este făcută din fier lat de 20×5 mm.

2. CUTIA RESORTULUI. Pentru acţionarea apărătoarei, se execută următorul dispozitiv :

Se confecţionează o cutie cilindrică din tablă de 2 mm, cu dimensiunile indicate în fig. 1. In interiorul cutiei se aşează un resort făcut din sârmă de oţel de 1,5 mm şi

având un diametru, la spiră, de 20 mm şi o lungime totală de 200 mm. Pe acest resort (R), la partea superioară, se aşează o şaibă mobilă (S) de care sunt fixate prin sudură, tijele ($T_1$) şi ($T_2$) confecţionate din fier lat de 15×5 mm.

Tija ($T_1$) va avea o lungime de cel puţin 150 mm, iar tija ($T_2$) o lungime de aproximativ 200 mm. Cutia resortului este astupată la ambele capeţe prin capacul de sprijin al arcului ($C_1$) şi capacul de siguranţă ($C_2$), prevăzute cu deschideri prin care să poată trece tija ($T_1$) şi ($T_2$).

Cutia resortului este fixată solid prin sudare pe piciorul maşinii de închis, prin barele ($B_1$) şi ($B_2$), aşa cum se poate vedea în fig. 1 şi 2.

3. SISTEMUL DE PÂRGHII. Pentru acţionarea resortului şi apărătoarei este necesar un sistem de pârghii aşa cum sunt pârghiile ($P_1$) şi ($P_2$) legate între ele prin tija ($T_3$).

Punctul de sprijin (p) al pârghiei ($P_1$) este realizat prin bara ($B_3$) care este solid sudată pe cutia resortului, iar pe pârghie se fixează cu ajutorul unui şurub cu piuliţă (bulon), astfel ca să permită mişcarea pârghiei.

Toate articulaţiile mobile ale pârghiilor trebuie îmbinate prin şuruburi cu piuliţă (bulon), aşa fel încât să permită o mişcare cât mai uşoară a acestora.

Pârghia ($P_2$) are fixată pe ea şi pedala de acţionare (P). Punctul de sprijin al pârghiei ($P_2$) se fixează prin sudură de piciorul maşinii (fig. 2 $p_1$).

Dimensiunile indicate pentru pârghii trebuie respectate întocmai, pentru a putea obţine acţionarea normală a apărătoarei.

Pârghiile şi tija vor fi confecţionate din fier lat de 20×5 mm.

Dispozitivul funcţionează astfel:

In poziţia de repaus a pedalei arcul (R) este destins şi astfel menţinând şaiba (S) în partea de sus a cutiei resortului, va menţine şi apărătoarea în poziţia de închidere a borcanului într'un spaţiu limitat.

Pentru a putea scoate borcanul, apărătoarea trebuie coborîtă. Pentru aceasta, se apasă pedala (P), tija ($T_3$) se ridică şi pune în funcţiune pârghia ($P_1$), care acţionează trăgând tija ($T_2$) în jos, care trage după sine şaiba (S), strângând şi arcul (R).

Şaiba (S) fiind coborîtă, va trage şi apărătoarea care, prin tija de legătură, este fixată de tija ($T_1$).

După ce borcanul a fost înlocuit cu un borcan ce urmează să fie închis, se ia piciorul de pe pedală. In acest moment, arcul (R) se destinde şi împinge şaiba (S) în sus şi astfel ridică şi apărătoarea. In acest moment se face şi închiderea borcanului.

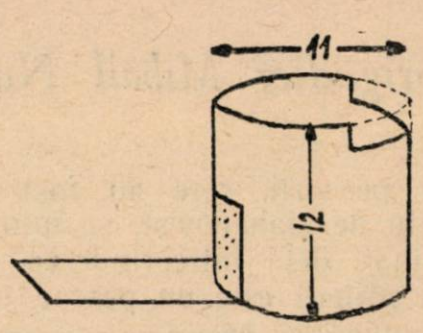



Fig. 3.

Chiar dacă borcanul se sparge, cioburile vor fi oprite de apărătoare, nu se vor mai răspândi şi deci nu vor mai răni pe muncitorii din apropierea maşinii.

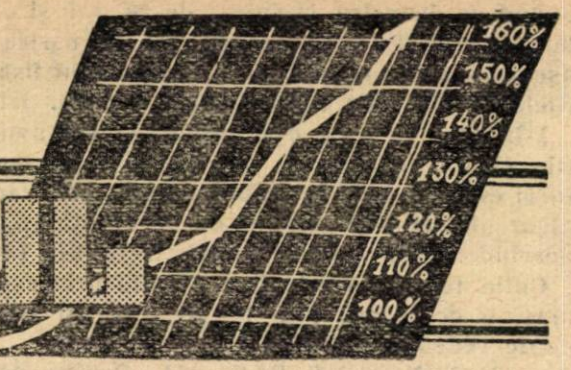
Pedala apărătoarei se va monta în stânga maşinii de închis, astfel că muncitorul va lucra cu două pedale (pedala maşinii în dreapta şi pedala apărătoarei în stânga).

In felul acesta tov. Blaszi Gh. a reuşit prin munca sa să creeze un dispozitiv simplu care asigură din plin protecţia muncii depuse de muncitorii dela maşina de închis borcane.

Ing. BARBU PETRESCU

*Fabrica de mezeluri şi conserve I. A. Cluj. — Secţia de umplut mezeluri.*

# Să le urmăm EXEMPLUL




## *Pescarul-brigadier Mihail Nazarie*

Printre pescarii, care au fost recompensaţi cu înaltul titlu de stahanovist, se numără şi tovarăşul Nazarie Mihail dela Intreprinderea piscicolă Brăila. Tovarăşul Nazarie Mihail este un pescar încercat, dotat cu multă putere de muncă şi pricepere de organizare. Aceste însuşiri s'au manifestat şi mai puternic în cadrul întrecerii socialiste, când brigada condusă de el a izbutit să fie printre primele la pescuit, atingând depăşiri de plan lunare de 209,6%—375,8%.

Insuşindu-şi în mod temeinic tehnica pescuitului cu năvodul tip Volga, tovarăşul Nazarie Mihail a ajutat şi pe ceilalţi tovarăşi din brigada sa să folosească această unealtă nouă, ceiace a dus la o simţitoare creştere a productivităţii muncii.

In timpul sezonului de iarnă, tovarăşul Nazarie Mihail împreună cu întreaga brigadă, acordă cea mai mare grijă şi atenţie lucrărilor necesare pregătirii temeinice şi desfăşurării campaniei pescuitului sub ghiaţă. Atitudinea lui faţă de avutul obştesc, manifestată prin păstrarea şi îngrijirea cu multă atenţie a uneltelor pescăreşti, — reuşind astfel să le prelungească durata de folosinţă — dovedeşte încă o trăsătură pozitivă în munca sa.

Confirmat stahanovist la 23 August 1953, tovarăşul Nazarie Mihail este hotărît să-şi menţină în permanenţă acest titlu de cinste.

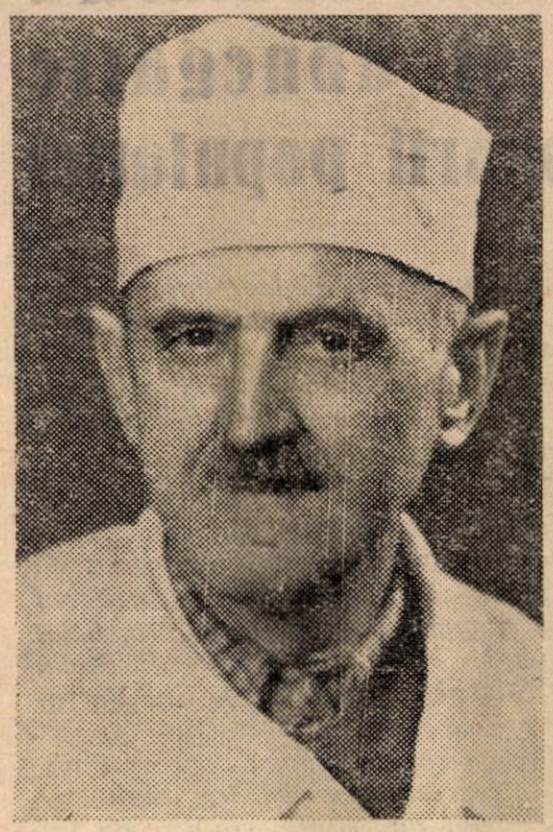
## *Stahanovistul Ivan Cubaniţ*

Tovarăşul Ivan Cubaniţ din cadrul Intreprinderii piscicole Jurilofca obţine în mod continuu depăşiri de normă. El şi-a însuşit cu stăruinţă metoda sovietică de pescuit a chefalului, folosind „cozoroace“ la toate năvoadele şi voloagele cu care pescueşte. Aplicarea acestei metode cât şi buna organizare a muncii i-a dat posibilitatea să realizeze depăşiri de normă de 170—200%.

Tovarăşul Ivan Cubaniţ îngrijeşte cu multă atenţie uneltele de pescuit, antrenând şi pe ceilalţi tovarăşi la aceasta. In perioada lunilor de iarnă a muncit cu deosebită râvnă la recoltarea stufului, la curăţirea zăpezii de pe copci, la repararea şi pregătirea uneltelor în vederea campaniei de primăvară.

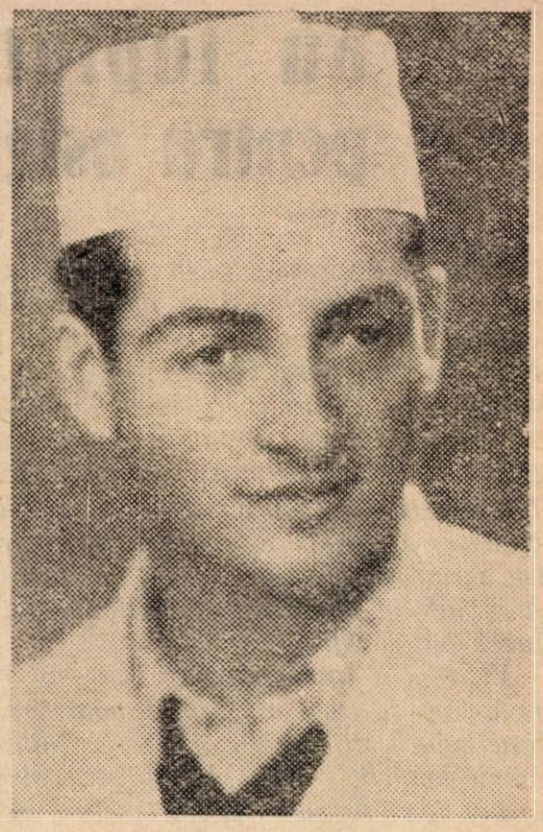
In luna Mai 1953 tovarăşul Ivan Cubaniţ a fost declarat fruntaş în producţie, iar la 23 August acelaşi an a fost confirmat stahanovist.

# *Un colectiv de maiştri fruntaşi*



Tov. THOMAS IOSIF
maistru untar

Tov. BALOŞ RISTA
maistru untar pasteurizator



Tov. VOGEL HELMUTH
maistru untar

*Datorită unei bune organizări a muncii şi folosirii metodei sovietice a inginerului Samsonov, de fermentare rapidă a smântânii, colectivul de maiştri untari dela I.S.P.L.-Timişoara, format din tovarăşii Thomas Iosif, Baloş Rista şi Vogel Helmuth, a reuşit ca în cursul anului 1953 să obţină o depăşire a planului cu 60%, realizând totodată o producţie de calitate superioară.*

*Acest colectiv constituie un exemplu de felul cum trebuie să se desfăşoare munca, pentru a se asigura continuitatea producţiei, ridicarea ei din punct de vedere cantitativ şi calitativ.*

*Tovarăşul Vogel Helmuth este absolvent al cursurilor de calificare, organizate de I.S.P.L.-Timişoara. In cadrul colectivului său, el contribuie atât prin exemplul personal cât şi prin sfaturile tehnice pe care le dă, la pregătirea profesională a cadrelor tinere în curs de calificare.*

*Pentru frumoasele rezultate obţinute, cei trei tovarăşi din colectivul de maiştri untari dela I.S.P.L.-Timişoara au primit titlul de fruntaşi în producţie.*

# Infruntând viscolul, oamenii muncii din Industria Alimentară au luptat cu hotărîre şi abnegaţie pentru asigurarea aprovizionării populaţiei

*Multe întreprinderi din sectorul nostru, de a căror activitate normală şi neîntreruptă depinde buna aprovizionare a oamenilor muncii cu produse alimentare, au fost puse la grea încercare, datorită viscolului ce s'a abătut în această lună asupra ţării noastre. Intreruperea circulaţiei a îngreunat în multe locuri atât posibilitatea de aprovizionare a fabricilor noastre cu combustibil şi materii prime, cât şi transportul produselor către magazinele alimentare. De asemenea în multe locuri au rămas înzăpezite trenuri întregi încărcate cu animale sau produse ale fabricilor noastre.*

*Viscolul a fost puternic. Dar mai puternică a fost hotărîrea cu care au luptat muncitorii, tehnicienii şi funcţionarii din sectorul nostru, alături de toţi oamenii muncii, pentru înlăturarea piedicilor şi greutăţilor ivite în cale. Lupta pentru înlăturarea urmărilor viscolului se desfăşoară cu intensitate în întreaga ţară.*

*Prin munca lor neobosită, cea mai mare parte a colectivelor fabricilor noastre şi întreprinderilor regionale şi raionale aparţinând Ministerului nostru, au arătat că simt din plin răspunderea ce le revine pentru asigurarea, în orice condiţii şi cu orice chip, a aprovizionării oamenilor muncii.*

*Aşa de pildă, în zilele de 2 şi 3 Februarie, o garnitură de tren formată din 33 vagoane, încărcate cu aproape 1700 de porci, s'a înzăpezit la o depărtare de 2 km de gara Urziceni. Văzând această situaţie, personalul Oficiului raional de achiziţii şi colectare de animale Urziceni n'a precupeţit niciun efort şi, dând dovadă de adevărat eroism în muncă, a descărcat şi transportat în adăposturi, timp de 2 zile şi 2 nopţi, toţi porcii aflaţi în vagoane. După aceasta, timp de încă 10 zile, până când porcii au fost transportaţi la abatorul Bucureşti, ei s'au îngrijit de întreţinerea acestor animale.*

*Cu această ocazie s'au evidenţiat în mod deosebit tovarăşii: Stăncescu Gheorghe, conducătorul tehnic al Oficiului; Petrescu Alexandru, achizitor; Isopescu Ion, măcelar; Marinescu Vasile, achizitor; Constantin Grigore, recepţionar şi mulţi alţii.*

*De asemeni şi în gara Buzău au rămas înzăpezite cinci vagoane cu porci. Tovarăşul Filip Ancel, conducătorul tehnic al Oficiului Buzău a mobilizat toţi salariaţii Oficiului şi, croind drum prin nămeţi, a asigurat salvarea tuturor animalelor.*

*In Bucureşti, la gările Bucureşti-Mărfuri şi Filaret, animalele aflate în vagoanele înzăpezite au fost transportate la abator. In gara Filaret, s'au luat măsuri urgente pentru transportarea cărnii din vagoane. In această acţiune muncitorii dela Abatorul Bucureşti au depus eforturi susţinute, transportând cu braţele mari cantităţi de carne. Tot ei au contribuit la dezăpezirea drumului până la Fabrica „Mistreţul", asigurând, în felul acesta, continuitatea producţiei fabricii respective.*

*Exemple de acestea, dovadă vie a noii atitudini faţă de muncă şi faţă de apărarea avutului obştesc, au fost nenumărate în sectorul nostru.*

*Sunt mulţi achizitori care nici în timpul viscolului nu şi-au încetat activitatea, mergând din sat în sat şi din comună în comună pentru realizarea de noi contractări. Aşa de pildă a procedat achizitorul Matrus Ştefan din raionul Rădăuţi, care a încheiat în această perioadă 21 contracte, achizitorul Baciu Vasile din raionul Săveni, Ţăranu Vasile din Vatra-Dornei, etc.*

*Cu aceiaşi hotărîre cu care au luptat contra năme ţilor, colectivele întreprinderilor noastre regionale de industrializarea cărnii au pornit acţiunea de înlăturare a oricăror urmări ale viscolului care ar putea produce pagube.*

*La Bucureşti, Iaşi, Bacău, Sibiu, Ploeşti, Constanţa, Tg. Mureş, Baia Mare şi la celelalte întreprinderi regionale s'au luat măsuri de prevenire a inundaţiilor şi de asigurare a produselor şi animalelor contra eventualelor inundaţii.*

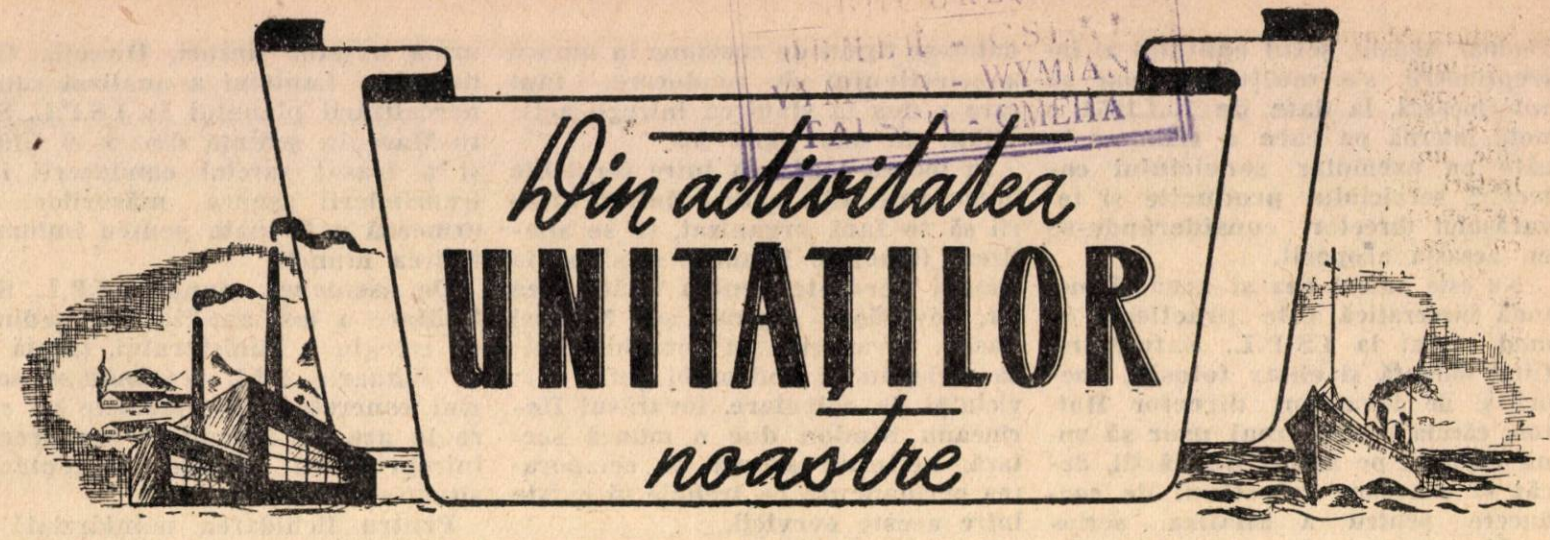
*De adevărat eroism în muncă au dat dovadă în aceste zile şi muncitorii din industria de panificaţie. Sunt cazuri când, pentru a asigura producţia necesară de pâine, colective întregi de muncitori nu au părăsit fabrica zile întregi.*

*De un mare ajutor a fost pentru sectorul nostru, în aceste zile, sprjinul tovărăşesc pe care l-am primit din partea altor întreprinderi industriale. Astfel unele întreprinderi ca Fabricile de bere „Griviţa" şi „Rahova", Fabrica de încălţăminte „Flacăra Roşie", Fabrica de tricotaje „Bela Brainer" şi altele, au împrumutat întreprinderilor noastre, atunci când a fost cazul, combustibilul necesar. Erau situaţii când producţia unor fabrici de panificaţie, ca de exemplu „Pionierul", „Gh. Doja" şi altele, era ameninţată din cauza lipsei de apă. Muncitorii dela ICAS şi ITB au aprovizionat aceste întreprinderi, cărând apa cu cisternele.*

*Efortului acesta colectiv, de înlăturare a urmărilor viscolului şi de asigurare a unei aprovizionări normale a oamenilor muncii, i s'a adăugat sprijinul nepreţuit, în oameni şi maşini al armatei noastre populare. Cu această ocazie s'a vădit puternic legătura indestructibilă dintre popor şi cei care au sarcina de a-i apăra cuceririle şi munca paşnică.*

*Am arătat mai sus doar câteva exemple din activitatea neobosită depusă de lucrătorii din sectorul industriei alimentare.*

*Sunt fapte care le fac cinste!*




# Dece merg lucrurile prost la I.S.P.L. Satu-Mare

Intreprinderea de Stat pentru Produse lactate din Satu-Mare, este una din cele mai importante unități ale sectorului Industriei Laptelui.

Pe lângă sarcina de prelucrare a laptelui din cele 5 raioane, ce constituie zona de aprovizionare cu materie primă a întreprinderii, problema principală a acestei unități este aprovizionarea zilnică cu lapte de consum (antidot) a muncitorilor din bazinul minier Baia-Mare, din unitățile industriale, spitale, cămine, creșe, etc. aflate în raza sa de activitate.

Pentru a îmbunătăți continuu aprovizionarea muncitorilor și populației cu lapte și produse lactate, în anul 1953 s'a construit o nouă secție de prelucrarea untului la Sighet, iar pentru anul 1954 este proiectată construirea unui combinat pentru pasteurizarea și industrializarea laptelui, la Baia-Mare.

Aceste măsuri, urmare directă a directivelor Plenarei lărgite a C.C. al P.M.R. din August 1953, vor duce atât la o simțitoare creștere a producției, cât și la îmbunătățirea condițiilor de muncă.

In anul 1953 colectivul de muncitori și tehnicieni de la I.S.P.L. Satu-Mare a obținut unele realizări în muncă. Așa de pildă s'a asigurat o dotare mai bună cu utilaj și aparatură necesară funcționării punctelor și centrelor, precum și o colaborare mai strânsă cu organele locale în scopul rezolvării sarcinilor de producție. Aceasta a permis ca acolo unde personalul de recepționare s'a străduit să folosească ajutorul organelor locale și și-a organizat mai bine munca, să se obțină rezultate pozitive în realizarea planului.

Dar, cu toate acestea, trebuie arătat că la I.S.P.L. Satu-Mare, au existat serioase lipsuri care au frânat în mare măsură realizarea planului de producție.

Astfel, cu toate posibilitățile pe care întreprinderea le are, planul de producție pe trimestrul IV 1953 nu a fost realizat decât în proporție de 74,2%, iar la sortimentul lapte de consum, în procent de numai 53,4%, ceiace este cu totul nesatisfăcător.

Principala cauză a nerealizării planului a fost lipsa materiei prime (laptele), lipsă datorată în cea mai mare parte proastei organizări a muncii.

Deși a fost sprijinită în repetate rânduri, conducerea I.S.P.L. Satu-Mare, în frunte cu tovarășul director Hutton Ștefan, a dat dovadă, în ultima vreme, de o condamnabilă atitudine de nepăsare și lipsă de răspundere față de sarcina ce o are de a asigura materia primă necesară producției.

Așteptând ca lucrurile să meargă dela sine, colectivul de conducere al I.S.P.L. Satu-Mare nu a luat nici un fel de măsuri tehnico-organizatorice, nu a îndrumat, sprijinit și controlat munca serviciului de colectări, nu a analizat temeinic lipsurile acestuia și nu a luat măsuri de remedierea lor.

Activitatea tovarășului Herineanu Simion, șeful serviciului de colectări s'a limitat la rezolvarea unor probleme de mai mică importanță și care puteau fi soluționate de alți tovarăși din întreprindere, ca de exemplu procurarea de piese auto, aprovizionarea cu unele materiale, etc., neglijând sarcinile importante privind organizarea, îndrumarea și controlul secțiilor raionale, a colectorilor și smântânitorilor, veriga principală a realizării planului.

Lipsa de răspundere s'a manifestat și prin aceia că nu s'a organizat și asigurat transportul materiei prime gata colectate, existând cazuri când dela unele centre, smântâna nu s'a transportat la fabrică câte 10—12 zile.

Lipsa unui control organizat și permanent asupra activității centrelor și punctelor de colectare, precum și slaba mobilizare a colectorilor și smântânitorilor pentru a munci temeinic, a contribuit de asemenea ca rezultatele obținute să fie sub nivelul posibilităților.

Dezinteresul față de sarcini al conducerii I.S.P.L. Satu-Mare poate fi ilustrat și prin următorul fapt:

La ședința ținută pentru schimb de experiență și instructaj privind aplicarea H.C.M. Nr. 3614/953 cu privire la contractările și achizițiile de lapte, în vederea începerii acțiunii de contractare, organizată de Direcția Generală, la I.S.P.L. Cluj pe data de 16 Noembrie 1953, tovarășul Hutton, deși convocat, nu s'a prezentat, invocând alte sarcini „mai importante".

Cu greu s'a hotărît să trimită la sfârșitul ședinței pe șeful serviciului colectări, tovarășul Herineanu Simion.

De asemenea, asigurarea cantităților de tărâțe necesare acțiunii de contractări și achiziții de lapte, precum și munca temeinică de popularizare a avantajelor H.C.M. 3614/953, au fost considerate de către conducerea I.S.P.L. Satu-Mare ca probleme de importanță secundară.

Consecința poate fi dovedită de slabele rezultate obținute prin realizarea planului de contractări și achiziții de lapte pe trimestrul IV/953 numai în proporție de 16,9%, deși existau toate condițiile ca rezultatele să fie cu totul altele.

Nici inginerul șef al întreprinderii, tovarășul Nicolici Vasile nu se interesează de bunul mers al muncii. El nu controlează și nu îndrumează personalul din secțiile de fabricație și din rețeaua de recepționare asupra problemelor tehnice privind calitatea materiei prime și a produselor.

Din lipsa de control asupra recepționării corecte a materiei prime și a organizării procesului tehnologic, numai în lunile Noembrie și Decembrie 1953 întreprinderea a avut o pierdere de 232,532 unități grăsime, ceiace echivalează cu circa 664 hl lapte cu grăsime legală.

In loc ca această lipsă condamnabilă să fie serios analizată în ședința colectivului de conducere, să se tragă concluzii și să fie trași la răspundere vinovații, tovarășul

Bodnar Aloisiu, şeful contabil al întreprinderii, s'a mulţumit doar să întocmească, la data de 16.I.1954, o notă internă pe care a trimis-o în câte un exemplar serviciului colectări, serviciului producţie şi tovarăşului director, considerându-se cu aceasta acoperit.

Nu este unicul caz şi această metodă birocratică este practicată în mod curent la I.S.P.L. Satu-Mare, fiind tolerată şi chiar folosită uneori şi de tovarăşul director Hutton, căruia îi vine mai uşor să pună rezoluţii pe astfel de hârtii, decât să convoace colectivul de conducere pentru a analiza serios problemele şi a lua măsurile necesare.

In ce priveşte felul în care se urmăreşte îndeplinirea sarcinilor trasate secţiilor raionale, precum şi modul în care îşi duc munca colectorii şi smântânitorii, trebuie arătat că tovarăşii din colectivul de conducere şi în special tovarăşul Hutton nu se deplasează pe teren, nu cunosc problemele de jos, mulţumindu-se să le „rezolve" din birou.

Una din lipsurile cele mai serioase este totala indiferenţă pe care conducerea întreprinderii a dovedit-o faţă de problema educării şi ridicării nivelului tehnic-profesional şi a simţului de răspundere în muncă al muncitorilor, colectivelor secţiilor raionale, al colectorilor şi smântânitorilor.

Şedinţele lunare de analiza muncii şi instructaj s'au desfăşurat de cele mai multe ori fără rezultate pozitive, datorită slabei pregătiri a acestora şi absenţei unui număr însemnat de tovarăşi.

Toate aceste deficienţe în munca întreprinderii I.S.P.L. Satu-Mare se datoresc lipsei de coeziune în muncă a colectivului de conducere, fapt care a dus la slăbirea întregii activităţi, de sus până jos.

In loc ca legătura între serviciile importante din cadrul întreprinderii să se facă organizat, să se analizeze temeinic lipsurile şi să se ia măsuri imediate pentru înlăturarea lor, tovarăşul inginer şef Nicolici Vasile, tovarăşul şef contabil Bodnar Aloisiu şi îndeosebi şeful serviciului de colectare, tovarăşul Herineanu Simion duc o muncă sectară, neţinînd seama de colaborarea permanentă ce trebuie să existe între aceste servicii.

Pasivitatea manifestată de tovarăşul director Hutton Ştefan faţă de această situaţie şi lipsa de măsuri pentru îndreptarea acestei stări de lucruri, pune întreprinderea în situaţia de a nu-şi putea realiza sarcinile de plan încredinţate.

La această inadmisibilă situaţie care a dus la nerealizarea planului, a contribuit şi lipsa de măsuri concrete a serviciului colectări din Direcţia Generală a Laptelui, care, deşi a trimis îndrumători pentru a sprijini şi îndruma munca acestei întreprinderi, sprijinul a fost insuficient şi ceiace este mai grav e faptul că sarcinile trasate nu au fost urmărite îndeaproape de serviciul de colectări.

Indrumătorii trimişi nu au mobilizat în suficientă măsură colectivul de conducere al întreprinderii, nu au cerut sprijinul efectiv organelor politice şi administrative locale pentru lichidarea lipsurilor existente, mulţumindu-se a constata unele lipsuri sau a se substitui conducerii întreprinderii, în loc să mobilizeze şi să controleze modul de aplicare a sarcinilor primite. In urma acestor lipsuri, Direcţia Generală a Laptelui a analizat cauza nerealizării planului la I.S.P.L. Satu-Mare în şedinţa din 8—9 I.1954 şi a trasat sarcini conducerii întreprinderii asupra măsurilor ce urmează a fi luate pentru îmbunătăţirea muncii.

De asemenea munca I.S.P.L. Satu-Mare a fost analizată în şedinţa de colegiu a Ministerului, ţinută la 29 Ianuarie 1954, trasându-se sarcini concrete în problemele pe care le are de îndeplinit conducerea întreprinderii pentru îndreptarea situaţiei.

Pentru lichidarea neîntârziată a lipsurilor grave existente în activitatea acestei întreprinderi, odată cu primirea sarcinilor de plan pe trimestrul I/954, colectivul de conducere al I.S.P.L. Satu-Mare trebuie să facă o cotitură radicală în munca sa.

Inlocuind metodele greşite, birocratice şi lipsite de răspundere folosite în trecut, conducerea întreprinderii trebuie să mobilizeze secţiile raionale şi să îndrumeze în mod permanent activitatea colectorilor şi smântânitorilor, trebuie să lupte pentru introducerea unui spirit nou de muncă.

Aplicând în practică măsurile tehnico-organizatorice indicate de Direcţia Generală, intensificând controlul organizat şi permanent, instruind temeinic personalul de recepţionare asupra sarcinilor sale şi folosind sprijinul celorlalte organe locale, realizarea planului la I.S.P.L. Satu-Mare poate fi asigurată.

**PETREA CONSTANTIN**
şeful serv. contractări şi achiziţii — Dir. Gen. a Industriei Laptelui din M.I.A.

# Cum se desfăşoară munca de contractări şi achiziţii la O.R.A.C.A.-Bacău

*Oficiul Regional de Achiziţii şi Colectări de Animale-Bacău desfăşoară o activitate susţinută pentru înfăptuirea prevederilor Hotărîrii Consiliului de Miniştri privind îmbunătăţirea şi dezvoltarea sistemului de contractare şi achiziţii de animale.*

*In primele zile ale lunii Ianuarie, la Oficiul nostru a avut loc o şedinţă de anliză a activităţii desfăşurate în anul trecut. Cu acest prilej, au fost scoase în evidenţă şi analizate lipsurile şi greutăţile existente în muncă, stabilindu-se în acelaşi timp măsurile necesare pentru lichidarea lor neîntârziată. In acest scop, s'au luat hotărîri şi s'au trasat sarcini concrete pentru îmbunătăţirea şi dezvoltarea activităţii pe anul 1954.*

*Una din primele măsuri a fost sprijinirea oficiilor noastre raionale în vederea realizării sarcinilor lor de plan. Oficiile raionale au fost îndrumate să defalce planul pe comune şi achizitori, fiecare achizitor având sarcini precise, în raport cu posibilităţile existente în raza lui de activitate.*

*După ce a luat cunoştinţă de forma şi conţinutul planului fiecărui raion, conducerea ORACA şi-a propus să urmărească şi să controleze pe teren înfăptuirea lui, să sprijine în mod efectiv munca achizitorilor. In acest scop, organele de conducere au făcut deplasări în regiune, participând activ la munca de lămurire a crescătorilor şi producătorilor. In urma acestor deplasări, numărul contractărilor la toate speciile de animale a crescut simţitor. Aşa de pildă, planul de contractare la viţei a fost îndeplinit pe luna Ianuarie în proporţie de 100%, iar la celelalte specii contractările depăşesc cu mult vechile realizări. In decurs de numai trei zile s'au făcut în cinci comune următoarele contractări, majoritatea pe termen lung: 68 bovine, 19 mânzaţi, 41 viţei, 31 porci, 167 miei. In raionul Piatra Neamţ s'au contractat într'o singură zi: 25 bovine, 18 mânzaţi, 12 viţei, 15 porci şi 44 miei.*

*Aceste realizări dovedesc că în comunele din regiunea noastră există posibilităţi pentru realizarea sarcinilor pe plan.*

*Pentru aceasta trebuie însă ca munca să se desfăşoare mai organizat, activându-se nu numai în târguri aşa cum fac unii achizitori ci şi prin comu-*

*ne, unde trebuie să stea de vorbă cu fiecare producător în parte.*

*Iată, de pildă, modul în care îmi duc eu munca de sprijinire a achizitorilor:*

*In primul rând, am luat legătura cu achizitorii din raioane şi le-am dat îndrumări de felul cum trebuie aplicate prevederile H.C.M. 3614, insistând asupra datoriei lor de a cunoaşte amănunţit această hotărîre, avantajele ce decurg din ea precum şi obligaţiile ce revin atât producătorilor cât şi statului. Deasemenea dau atenţie deosebită controlului pe teren, mergând uneori pe urmele echipelor de achizitori. Acolo unde se simte nevoia, dau chiar informaţii suplimentare pentru lămurirea ţăranilor muncitori. Pe mulţi din aceştia îi vizitez acasă, mai ales pe cei cu care achizitorii n'au reuşit să facă contractări şi stau de vorbă cu ei îndelung şi cu răbdare, până reuşesc să-i conving asupra avantajelor contractărilor, dându-le să citească afişe şi broşuri pe care le port totdeauna la mine.*

*Aşa am procedat în comuna Căciuleşti, satul Turtureşti, raionul Piatra Neamţ, unde am constatat că locuitorii nu cunosc Hotărîrea şi nici avantajele pe care aceasta le acordă. Am mers de exemplu la casa unui sătean şi după ce am stat de vorbă cu el pe îndelete, acesta a chemat pe alţi 25 de locuitori din sat. Am stat cu toţii de vorbă, am citit hotărîrea, am văzut care sunt avantajele pentru crescători şi rezultatul a fost că majoritatea celor prezenţi a încheiat contracte chiar în casa în care ne aflam.*

*Toate acestea dovedesc rolul important ce-l are munca perseverentă de lămurire a ţăranilor muncitori asupra conţinutului Hotărîrii.*

*Controlul muncii achizitorilor trebuie însă făcut cu temeinicie şi seriozitate. Practica acelora care înţeleg controlul ca o simplă „vizită" făcută în fugă, trebuie complet înlăturată. Controlul trebuie făcut în adâncime, scoţându-se în evidenţă toate lipsurile în muncă şi luându-se măsuri operative pentru înlăturarea lor.*

*In exercitarea controlului există încă lipsuri serioase şi în activitatea organelor delă oficiul nostru. Aşa, de pildă, noi nu am reuşit încă să studiem cum trebuie prevederile H.C.M. 3614, din care cauză ne mulţumim de multe ori cu contractări făcute la întâmplare.*

*Un exemplu de activitate formală, rezultată din cunoaşterea insuficientă a terenului, îl constituie munca tovarăşului A. Manaşcu dela raionul Bacău, care a susţinut că în acest raion nu e posibilă contractarea de miei. A fost deajuns ca ORACA să întărească echipa de achizitori din raionul Bacău cu echipa de achizitori din Buhuşi, pentru ca numai în comuna Plopana din raionul Bacău să se încheie într'o singură zi 16 contracte de miei şi două de viţei.*

*Superficialitatea în munca tovarăşului Manaşcu dovedeşte o mentalitate birocratică în modul de a munci. Nu este suficient să căutăm să ne îndeplinim sarcinile de plan în raioanele sau comunele unde există posibilităţi mai mari, ci trebuie să ducem o muncă perseverentă şi în localităţile unde condiţiile de muncă sunt mai grele, unde posibilităţile trebuie scoase la iveală printr'o muncă perseverentă şi plină de răbdare. Aceasta se poate realiza numai printr'o temeinică cunoaştere a terenului.*

*Rezultatele obţinute de echipa trimisă la Plopana a constituit un sprijin pentru colectivul oficiului raional, în vederea înlăturării lipsurilor.*

*In munca noastră există încă şi alte lipsuri. De exemplu în raionul Tg. Neamţ nu sunt folosite toate posibilităţile de contractare a porcilor; în alte raioane, ca Piatra Neamţ, nu se respectă condiţiile tehnice la recepţia animalelor, exagerându-se uneori calitatea.*

*Organele noastre se preocupă să lichideze toate lipsurile în muncă. De aceea, pe lângă măsurile luate pe teren, noi am primit cu bucurie iniţiativa luată de Minister de a deschide un curs de 15—20 zile, având ca obiectiv ajutorarea aparatului nostru pentru ridicarea nivelului politic şi tehnic.*

*Prin continua îmbunătăţire a muncii noastre şi prin lărgirea activităţii de teren, noi ne străduim să aducem o contribuţie concretă în acţiunea de contractări şi achiziţii şi să răspundem cu cinste sarcinilor trasate de partid şi guvern în lupta pentru continuă ridicare a nivelului de trai al oamenilor muncii dela oraşe şi sate.*

SANDULESCU PETRE
conducător tehnic O.R.A.C.A.-Bacău

# Măsuri pentru îndeplinirea sarcinilor de plan pe 1954

**Sarcinile deosebite ce revin industriei alimentare în înfăptuirea măsurilor economice preconizate prin Hotărîrile Plenarei C.C. al P.M.R. din August 1953, în vederea ridicării nivelului de trai al populaţiei muncitoare dela oraşe şi sate, trebuie să constituie o preocupare continuă a fiecărui muncitor din sectorul acestei importante ramuri a economiei naţionale.**

**Pentru a-şi îmbunătăţi munca şi a răspunde cu realizări sporite la chemarea partidului, conducerea întreprinderii noastre, împreună cu organizaţia de bază şi comitetul de întreprindere, au analizat munca depusă în anul trecut de către muncitorii şi tehnicienii noştri. Din analiza făcută s'a ajuns la concluzia că au existat o serie de deficienţe în munca tehnico-organizatorică, atât la întreprindere cât şi pe cuprinsul întregii noastre zone de activitate.**

**Pentru a cunoaste în mod amănunţit toate greşelile şi lipsurile din anul 1953 în scopul luării de măsuri cât mai eficace de îndreptare, unităţile raionale au fost îndrumate să analizeze în mod critic şi autocritic felul cum şi-au desfăşurat activitatea în anul trecut.**

**Pe data de 15 Ianuarie a. c., după ce colectivul de conducere a luat cunoştinţă de sarcinile planului de producţie, contractare şi achiziţie, trasat de Direcţia Generală a Laptelui, s'a ţinut şedinţa de analiză pregătită în mod amănunţit.**

**Au participat colectivul de conducere al întreprinderii, organizaţia de bază, comitetul de întreprindere, şefii de servicii şi colectivele raionale din zona noastră.**

**Şedinţa a avut un caracter deosebit de operativ. Din analiza făcută au reieşit o serie de lipsuri şi greşeli după cum urmează:**

**In anul 1953 colectivul I.S.P.L. Sighişoara nu a izbutit să cuprindă, în mod sistematic, întregul teren, dovedind în această privinţă lipsuri atât din punct de vedere organizatoric, cât şi din punct de vedere tehnic.**

**S'a constatat de asemenea că o serie de centre de smântânire nu au fost înzestrate cu utilaje corespunzătoare cantităţii de lapte ce urma a fi colectată şi prelucrată, în timp ce altor centre, cu cantităţi mici de lapte, li s'au trimis utilaje de mai mare capacitate (separatoare, măsurători cu flotor, bidoane de rezervă şi utilaje de analiză).**

**O altă deficienţă o constituie faptul că tehnicienii din întreprindere şi cei de pe teren nu au sprijinit**

în mod temeinic personalul de recepționare.

Din analiza activității anului trecut, a reieșit ca o mare deficiență, faptul că în multe cazuri munca susținută și permanentă pentru realizarea planului de achiziții și colectări a fost înlocuită cu o muncă de campanie, desfășurată mai ales în zonele codașe.

A reieșit de asemenea că atât conducerea întreprinderii, cât și raioanele, deși au lucrat după un plan, totuși, nu au controlat îndeaproape executarea întocmai a planului de muncă, fapt care a făcut să nu se poată obține rezultatele urmărite.

In mod defectuos a decurs în anul 1953 și executarea planului de transport al materiei prime de pe teren la fabrică și al produselor finite din fabrică la gară. Aceasta datorită organelor de conducere, care nu au acordat „problemei transportului, atenția cuvenită.

O serioasă lipsă de preocupare a fost observată și în domeniul asigurării frigului (prin ghețării), pentru conservarea laptelui și smântânei la centre. Numărul ghețăriilor a fost insuficient, iar două ghețării construite în cursul anului 1953 au stat tot timpul fără gheață.

Ca urmare a discuțiilor purtate și ținând seama de sarcinile întreprinderii pe anul în curs, au fost luate o seamă de măsuri practice pentru lichidarea neîntârziată a lipsurilor constatate. Astfel, pentru a se putea cuprinde întreaga zonă de colectare, până la ultimul punct de strângere, s'a făcut următoarea repartizare a sarcinilor:

Directorul întreprinderii, inginerul șef, directorul adjunct și inspectorul de calitate, vor răspunde fiecare de câte un raion, din punct de vedere tehnico-organizatoric. In ce privește raioanele, s'a procedat la împărțirea lor în patru sectoare cuprinzând fiecare câte 15—18 unități (puncte de strângere sau centre de smântânire). De activitatea celor patru sectoare va răspunde câte un membru al colectivului raional.

Pe teren, răspuderea o au centrașii. Ei au sarcina de a controla și îndruma munca punctelor de strângere din jurul centrului de smântânire, dând în același timp ajutor centrelor mai slabe.

Intreaga activitate va fi îndrumată și controlată pe teren de către toți tovarășii din colectivul de conducere. Pentru analizarea rezultatelor obținute prin aplicarea acestui procedeu de îndrumare și control, va avea loc odată pe săptămână o ședință de analiză la fiecare raion în parte, cu participarea tovarășului din colectivul de conducere care răspunde de activitatea acestui raion.

Rezultatele ședințelor raionale vor fi comunicate întreprinderii, care la rândul ei le va examina, putând astfel să ia măsuri de îndreptare.

In afară de aceste măsuri, raioanele vor ține ședințe lunare cu întregul personal, cu participarea unui delegat din colectivul de conducere al întreprinderii.

In ce privește utilajele și buna lor folosire, s'au luat măsuri ca acestea să fie completate și repartizate, potrivit cu cantitatea de lapte pe care trebuie s'o prelucreze fiecare centru, astfel ca toate centrele să dispună de condițiile cele mai bune pentru îndeplinirea sarcinilor de plan.

In problema ridicării nivelului profesional, s'a hotărît organizarea în cadrul întreprinderii a unui curs de smântânitori. Acest curs va fi urmat, prin rotație, de toți lucrătorii de pe teren. Scopul cursului este perfecționarea cunoștințelor profesionale ale colectorilor și smântânitorilor și pregătirea celor care nu au încă această calificare. Asemenea cursuri au funcționat în anii 1951, 1952 și 1953, iar cu ajutorul lor, circa 85—90% din personalul de pe teren a fost calificat.

Urmărirea permanentă a felului cum se desfășoară munca de colectare, contractare și achiziții de lapte pe întreaga zonă, este una din condițiile cunoașterii și înlăturării lipsurilor existente. De aceia am inițiat tipărirea unor grafice lunare pentru fiecare centru de colectare, în care se trec zilnic operațiunile efectuate. Asemenea grafice au fost întocmite și pentru raioane, cu specificarea situației fiecărei comune în parte. In aceste grafice — din zece în zece zile — se trec operațiunile efectuate. A treia serie de grafice este destinată întreprinderii. Aceste grafice cuprind întreaga zonă împărțită pe raioane, având specificația planului de contractări și achiziții de lapte, oglindind operațiunile executate în decurs de o lună.

Eliminarea defecțiunilor la transporturi a constituit deasemenea una din preocupările noastre principale. In această problemă s'au luat următoarele măsuri:

Programarea mașinilor se va face astfel ca fiecare mașină să efectueze, prin rotație, în prima săptămână drumuri scurte pentru transportul laptelui de consum, în apropierea întreprinderii, în a doua săptămână drumuri mai lungi, iar în săptămânăna a treia rutele îndelungate. Sistemul acesta are ca scop ușurarea muncii șoferilor, dându-le în același timp posibilitatea de a-și îngriji mașinile în bune condițiuni. Pentru transportul produselor finite dela întreprindere la gară, sau pentru transporturile dela gară la întreprindere se va folosi o platformă cu doi cai, ceiace va reduce prețul de cost.

O deosebită atenție va trebui acordată conservării laptelui și în general a materiei prime pe teren. In acest scop, pentru a se evita neajunsurile din anul trecut, au fost luate măsuri pentru construirea de noi ghețării pe lângă cele existente.

Datorită acestor măsuri și hotărîri cu care personalul secțiilor raionale — colectorii și smântânitorii — au înțeles să le aplice, încă din primele zile ale lunii Ianuarie au fost încheiate cu producătorii mai bine de 2500 contracte de lapte.

Insemnate cantități de lapte au fost vândute populației prin unitățile alimentare din Sighișoara, Mediaș, Târnăveni și din alte localități din zona noastră. In ultimul timp, am reușit să încheiem contracte și cu producătorii din orașele de mai sus, astfel că suntem în măsură să satisfacem din ce în ce mai bine cerințele populației.

Unul din mijloacele care pot asigura succese însemnate în realizarea și depășirea sarcinilor noastre, este întrecerea socialistă. Pentru reușita măsurilor tehnico-organizatorice, comitetul de întreprindere având sprijinul larg și îndrumarea organizației de bază, a antrenat în întrecerea socialistă cea mai mare parte a colectivului nostru, atât cel din fabrică, cât și cel de pe teren.

In cadrul măsurilor pentru îmbunătățirea prelucrării materiei prime, la I.S.P.L. Sighișoara se lucrează la instalarea unui pasteurizator modern. In curând se vor termina lucrările pentru instalarea unui compresor și a unei noi camere frigorifere. In acest fel capacitatea de pasteurizare și de răcire a întreprinderii noastre se va dubla în anul 1954.

Mai sunt în curs de reparație generală două autocamioane, iar alte două vor fi revizuite, astfel că vom putea asigura cu mijloace proprii efectuarea tuturor transporturilor.

Luptând pentru lichidarea lipsurilor constatate anul trecut, aplicând cu consecvență măsurile de îmbunătățire necesare și efectuând un control permanent al muncii în toate sectoarele de activitate, întreprinderea noastră se va putea înrola cu succes în rândul unităților economice fruntașe în lupta de traducere în viață a hotărîrilor partidului și guvernului privind continua îmbunătățire a aprovizionării oamenilor muncii cu produse mai multe și de mai bună calitate.

SZABO IOSIF
Directorul I.S.P.L.-Sighișoara

# Cum se desfăşoară munca culturală de masă la Intreprinderea piscicolă Brăila

In activitatea culturală desfăşurată în cursul anului trecut, comitetul sindical al Intreprinderii piscicole Brăila a obţinut o serie de frumoase realizări. O acţiune susţinută pe linie culturală, desfăşoară caravana cinematografică a întreprinderii. Astfel, la locul de producţie al diferitelor secţii au rulat mai mult de 10 filme, printre care: „Alexandru Nevski", „Cazacii din Cuban", „Când trandafirul înfloreşte", „Victoria poporului chinez", „Răsună valea", „Avangarda de sacrificiu", „Logodnica bogată" şi altele. Aceste filme au fost vizionate lunar de 12.000—14.000 de spectatori, — muncitori pescari şi locuitori ai satelor pescăreşti sau din alte comune din apropiere.

Cu mare bucurie au întâmpinat pescarii din comuna Bou iniţiativa Intreprinderii piscicole Brăila de a înfiinţa o şcoală mai apropiată pentru copiii lor. Intr'una din încăperile secţiei piscicole din comună a fost amenajată o încăpere utilată cu tot materialul necesar unei săli de clasă, iar Sfatul Popular al Raionului Măcin a numit aici un învăţător. Niciodată în trecutul burghezo-moşieresc, picioarele unui învăţător n'au călcat pe aceste meleaguri, unde a domnit ignoranţa şi întunerecul cel mai negru.

Ţinând seama că în perioada de iarnă activitatea de producţie se reduce într'o anumită măsură, comitetul de întreprindere a fixat în planul său de muncă noi sarcini concrete în domeniul cultural.

Un accent deosebit a fost pus pe problema muncii de alfabetizare. In vederea intensificării activităţii de alfabetizare la secţiile piscicole, s'a alcătuit o echipă în cadrul comitetului de întreprindere, care se deplasează pe teren, sprijinind şi controlând activitatea cursurilor de alfabetizare. Pentru buna desfăşurare a cursurilor, au fost asigurate rechizitele şi materialele necesare, desemnându-se totodată lectorii cei mai potriviţi pentru ţinerea lecţiilor.

Biblioteca desfăşoară deasemeni o muncă intensă, popularizând cele mai bune cărţi.

In cadrul muncii cu cartea, a fost difuzată în ultimul timp, la toate secţiile piscicole, broşura „Metode sovietice în pescuit şi pisciculturâ" de I. Cain, E. Tertişcu şi S. Costenco. Ea a contribuit la popularizarea minunatelor realizări ale oamenilor sovietici în domeniul pescuitului şi pisciculturii. In planul muncii cu cartea, pe primul trimestru al acestui an a fost înscrisă şi sarcina difuzării cărţii „La malul apelor" de Florin Petrescu apărută recent în Editura Tineretului, carte care redă aspecte şi fapte din viaţa pescarilor noştri dela mare.

Au fost luate deasemenea măsuri deosebite pentru asigurarea difuzării presei în condiţii cât mai bune, lichidându-se întârzierea primirii ziarelor de către pescari.

O altă acţiune culturală importantă, a fost conferinţa ţinută la colţul roşu al intreprinderii: „Pescuitul şi pescăriile din R.P.R." Această conferinţă va fi difuzată la toate secţiile piscicole ale întreprinderii.

Cu toate aceste realizări activitatea culturală a Intreprinderii piscicole-Brăila mai este încă frânată de o serie de lipsuri serioase, care trebuie imediat lichidate.

Aşa de pildă, nu s'au luat suficiente măsuri pentru intensificarea activităţii artistice, cu toate că perioada lunilor de iarnă prezintă un bun prilej pentru aceasta.

In munca de popularizare şi difuzare a cărţii tehnice, se observă în ultimul timp o delăsare gravă. Broşura „Metode sovietice" deşi a fost trimisă întreprinderii încă din luna Octombrie, n'a fost difuzată nici la sfârşitul lunii Decembrie anul trecut.

Vina este şi a comitetului de întreprindere, care nu acordă atenţia cuvenită acestei munci şi care nu urmăreşte cum e organizată popularizarea cărţii în secţii şi nu dă îndrumările necesare.

Un fapt mult mai grav, este că de mai multă vreme nu s'a mai cumpărat nicio carte nouă, iar fondul respectiv a fost cheltuit în alte scopuri.

Intărind munca de alfabetizare, popularizând cărţile şi conferinţele ce desbat problemele specifice sectorului pescăresc, comitetul sindical al Intreprinderii piscicole Brăila trebuie să utilizeze cu maximum de folos anotimpul de iarnă pentru dezvoltarea muncii culturale de masă în rândul muncitorilor pescari.

**Ing. I. ALEXANDRESCU**
coresp. voluntar

# Ne preocupăm de valorificarea rezervelor interne ale întreprinderii

**In dorinţa de a îmbunătăţi calitatea produselor şi de a realiza economii prin folosirea rezervelor interne, la I.R.I.C.-Bucureşti a fost constituită o comisie centrală pentru valorificarea rezervelor interne. Printre obiectivele propuse de această comisie se numără şi următoarele:**

**— prepararea unui nou sort de pastă alimentară;**

**— prepararea unui produs alimentar ieftin din gelatină şi supa provenită în urma fierberii picioarelor de bovine;**

**— valorifiarea şlaimului provenit din raderea maţelor de bovine, pentru hrana animalelor, acesta conţinând cantităţi mari de substanţe nutritive digestibile;**

**— valorificarea conţinutului prestomacelor dela bovine, acesta conţinând mari cantităţi de alimente care pot fi folosite în hrana animalelor, fie în stare crudă,**

după o prealabilă preparare, fie amestecate cu alte ingrediente concentrate;

— valorificarea produselor confiscate sub formă de făinuri sau extracte: din confiscatele cărnoase se obţine o făină de carne de calitate superioară iar din organele confiscate se obţine un extract cu mare valoare nutritivă pentru hrana animalelor;

— prepararea extractului — numit orofon — din deşeuri de pancreas şi alte ţesuturi glandulare, produs care se întrebuinţează în industria pielăriei;

— obţinerea în laborator a unor preparate opo-terapice, din creier şi din măduvioare, care se pot realiza prin procedee destul de simple;

— prepararea unor cuburi alimentare din supele concentrate rămase dela sterilizarea cărnii sau dela fierberea oaselor;

Prin realizarea acestor obiective, întreprinderea noastră va putea valorifica noi rezerve interne nefolosite până acum.

Deasemeni s'au propus şi unele măsuri tehnico-organizatorice pentru lărgirea producţiei de pastă alimentară din sânge, pentru îmbunătăţirea calităţii pieilor de bovine, ovine şi porcine, pentru organizarea mai bună a sectorului de colectare a subproduselor: coarne, maţe, organe, burţi, sânge, etc.

In scopul îmbunătăţirii calităţii produselor, comisia centrală a mai propus o seamă de măsuri privind stimularea iniţiativei creatoare a muncitorilor şi tehnicienilor, procurarea de noi materiale didactice şi ştiinţifice, pentru ca muncitorii şi tehnicienii să-şi poată ridica nivelul tehnico-profesional, extinderea metodelor de lucru sovietice, etc.

Colectivul abatorului Bucureşti, a primit cu mult interes aceste propuneri şi munceşte cu însufleţire pentru traducerea lor în viaţă.

**GURICĂ PETRU**
corespondent voluntar

# Ce metodă aplic pentru ciontolirea căpăţânilor de bovine

In Noembrie 1951 am fost declarat stahanovist, pentru rezultatele frumoase obţinute în munca de muncitor ciontolitor de căpăţâni.

Mi-am făcut ucenicia ca ciontolitor de căpăţâni la Lugoj în anii grei ai exploatării. Deşi reuşeam să obţin un randament mare în muncă, totuşi câştigul meu era infim, în timp ce profitul patronului creştea mereu.

Astăzi, în statul nostru de democraţie populară, unde muncitorii nu mai lucrează pentru patroni ci pentru ei, pentru făurirea unei vieţi din ce în ce mai îmbelşugate şi mai fericite, munca depusă de muncitori este retribuită după cantitate şi calitate.

Munca în acord, care stă la baza stimulării muncitorului, a fost un imbold pentru mine de a mă perfecţiona în procesul tehnologic de ciontolire a căpăţânilor.

Am studiat procesul tehnologic de ciontolire şi am introdus o metodă nouă, reuşind să dau 4 norme pe zi. Această metodă am împărtăşit-o şi celorlalţi tovarăşi de muncă, care au reuşit să dea câte 2-3 norme pe zi, ca de exemplu Georgescu Chiriţă şi Axler Israilovici. In urma unui schimb de experienţă am popularizat metoda mea şi la abatorul din oraşul Stalin, unde s'a reuşit ca toţi ciontolitorii să-şi depăşească simţitor norma.

Metoda de muncă introdusă de mine este următoarea:

In primul rând am studiat posibilitatea de eliminare a timpilor morţi. Pentru aceasta, utilajul şi uneltele de muncă trebuie să îndeplinească anumite condiţii şi anume:

— Buşteanul pe care se ciontolesc căpăţânile trebuie să fie de stejar şi să aibă înălţimea până în dreptul centurii lucrătorului, pentru ca poziţia sa de lucru să fie normală (neforţată).

— Barda cu ajutorul căreia se sparg căpăţânile trebuie să aibă greutatea de 2,300 până la 2,500 kg, iar înclinarea cozii faţă de lamă să fie de circa 30 grade.

— Atât lama bardei cât şi cuţitul trebuie să fie de bună calitate şi ascuţite înainte de începerea lucrului.

— Materia primă trebuie să fie la îndemâna lucrătorului, aşezată pe grătare de fier, în jurul buşteanului.

— După ce toate acestea au fost pregătite, se poate începe lucrul.

Căpăţâna este ridicată de pe grătar şi se aşează pe buştean, pentru a i se scoate creerii.

In acest scop se aplică 3-4 lovituri de bardă la ţeasta craniului, cu o forţă potrivită, spre a nu se sparge creerul.

După scoaterea creerului — care se pune în tavă — se scoate glanda epifiză, cu ajutorul a două degete.

Apoi se trece la spargerea ţestei pentru a se scoate limba. In acest scop se aplică 3-4 lovituri de bardă în dreptul oaselor temporale, în aşa fel încât barda să nu intre în maxilare.

Ţeasta fiind spartă, se trece la operaţia de extracţie a limbii, cu ajutorul cuţitului. Acesta se înfige cu vârful în jos la fundul limbii, tăindu-se cu el pe lângă maxilar până la dinţi. Limba astfel scoasă se curăţă de chiagurile de sânge şi de alte părţi necomestibile.

După scoaterea limbii, se trece la ciontolitul cărnii din partea inferioară a maxilarelor; această operaţie se face tot cu ajutorul cuţitului, care se înfige cu vârful în partea de jos a fălcii şi se trage cu tăişul în sus; se trage de 3-4 ori cu dosul vârfului de cuţit tot de jos în sus, astfel ca maxilarul să rămână complet curăţat de carne.

Această operaţie fiind terminată, începe ciontolirea părţilor exterioare. Pentru aceasta se aşează căpăţâna cu fruntea pe buştean, se aplică vârful cuţitului în dreptul urechii şi se trage cu tăişul apăsat pe os, până la mijlocul maxilarului; apoi se trage cu dosul cuţitului de 3-4 ori apăsat pe os după care se desprinde tot cu ajutorul cuţitului pieliţa ce există între maxilar şi carne. Cu ajutorul degetului arătător carnea se prinde în dreptul unei găuri făcute cu cuţitul, iar printr'o smucitură se desprinde de pe os. Se culcă căpăţâna şi se curăţă ultimele resturi de carne de pe ea. După aceasta se trece la scoaterea fălcilor interioare, scoţându-se întâi maxilarele. Această operaţie se face în felul următor:

Se apucă cu mâna stângă maxilarul inferior (sania) iar cu mâna dreaptă cel superior, se trage şi ele se desprind cu uşurinţă. Cu ajutorul cuţitului se curăţă restul de carne rămas pe vârful maxilarelor.

Apoi, cu ajutorul cuţitului se trece la scoatereae ochilor şi a grăsimii din dreptul lor precum şi a glandei hipofize.

De menţionat că scoaterea ochilor necesită o mare îndemânare prin faptul că trebuie să se apese cu un deget orbita în partea de jos şi să se ridice în sus, pentru ca ochiul să iasă afară; după aceasta se apucă ochiul între două degete dela mâna stângă, iar cu lama cuţitul ce se află în mâna dreaptă, se taie legătura cu fundul orbitei; apoi cu ajutorul cuţitului se descrie o circonferinţă în jurul ochiului, care îl pune în libertate.

După terminarea acestei operaţii se face un ultim control ca nu cumva să fi rămas vreo operaţie neexecutată şi cu aceasta căpăţâna este ciontolită.

Creerul se depozitează în lăzi speciale de aluminiu, limbile în lăzi de tablă zincată, iar carnea rezultată dela ciontolire tot în astfel de lăzi.

In timpul verii, pentru a fi ferite de alterare, produsele, pe măsura obţinerii lor, se depozitează în frigorifere.

Respectând cu multă grijă acest proces tehnologic, am reuşit să dau zilnic 3-4 norme, iar uneori cu eforturi sporite am atins chiar până la 8 norme.

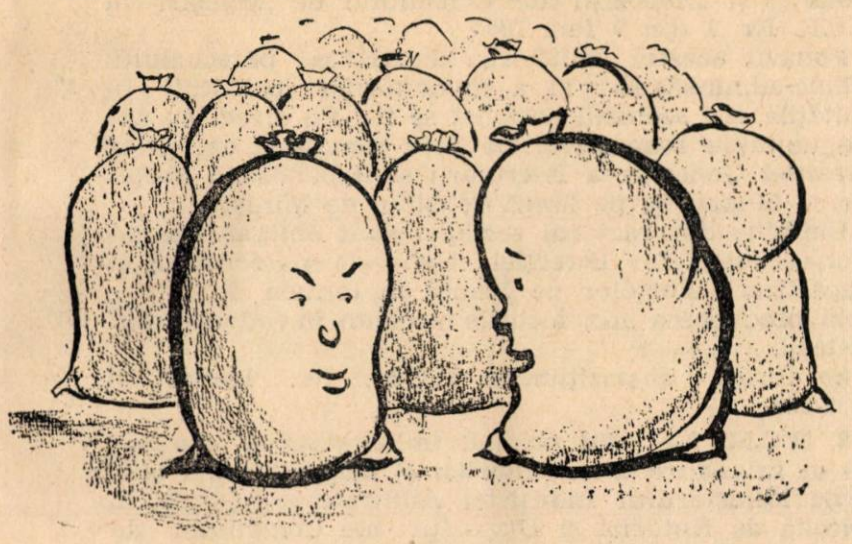
Acest procedeu de muncă l-am popularizat în atelierul unde lucrez, reuşind să formez până în prezent încă 3 stahanovişti.

Voi căuta să-mi îmbogăţesc în permanenţă cunoştinţele şi să le popularizez mai departe, preocupându-mă în mod special de cadrele tinere.

Sunt convins că dacă şi alţi muncitori ciontolitori de căpăţâni vor studia, experimenta şi aplica metoda mea de muncă, îşi vor spori productivitatea muncii şi vor reduce preţul de cost al produselor.

**REPEDE ION**
Stahanovist, Abatorul Bucureşti

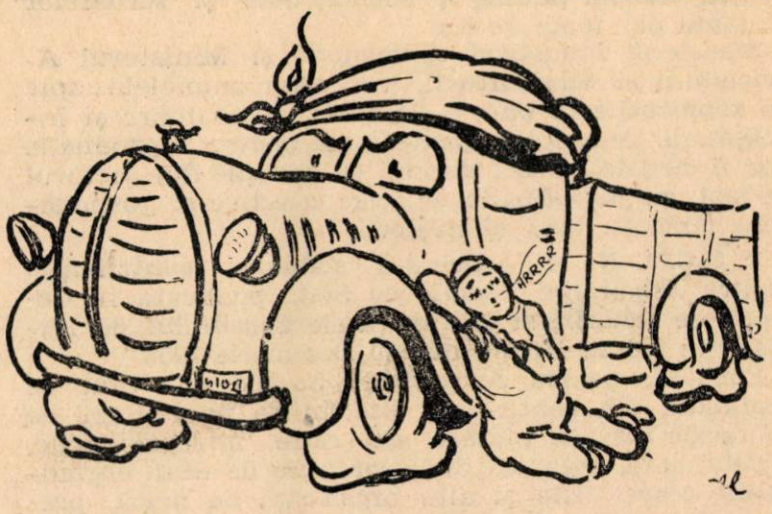
# Colțul SATIRIC



La I.S.P.L.-Deva, tărâțele ce trebuie distribuite contractanților, conform H.C.M. Nr. 3614, stau în locație câte 4-5 zile.

Sacul I către sacul II:

*Nu mai știi ce să te faci*
*Cu atâtea complicații*
*In loc să te dea la vaci*
*Te mănâncă birocrații.*




Tov. Herineanu Simion, șeful serv. colectări dela I.S.P.L.-Satu Mare, nu se preocupă de organizarea transportului produselor colectate din care cauză se înregistrează dese defecțiuni.

Tov. Herineanu:

*Cum de poate fi luat în balon,*
*Tocmai unul silitor ca mine?*
*Păi de șade laptelen'n bidon,*
*Nu se smântânește dela sine?*

Tov. Dudău Ilie dela Abatorul București ține mult timp prin sertare lucrările de inovații motivând că sunt „în studiu".

*Să vă pun o întrebare:*
*Cine ține o lucrare*
*Incuiată în sertare*
*Până-și pierde din valoare?*
*Să răspundă cine știe!*

*(Asta e Dudău Ilie!)*

# DISPOZIŢII LEGALE

1. **H.C.M. Nr. 4172** privind **îmbunătăţirea sistemului de colectare a cărnii, laptelui şi lânei,** publicată în colecţia de Hotărîri şi Dispoziţii ale Consiliului de Miniştri al R.P.R. Nr. 79 din 17 Decembrie 1953.

Hotărîrea cuprinde principiile de predare a cotelor, stabilirea cotelor, modul de predare şi plata produselor, organizarea recepţionării, etc.

2. **H.C.M. Nr. 4121,** privind **reglementarea tăierii unor categorii de animale,** publicată în Colecţia de Hotărîri şi Dispoziţii ale Consiliului de Miniştri al R.P.R. Nr. 79 din 17 Decembrie 1953.

Potrivit acestei Hotărîri, se interzice colectarea, cumpărarea şi contractarea în vederea sacrificării pentru consum public, a vacilor, oilor şi scroafelor gestante din toate rasele.

Ministerul Industriei Alimentare şi Ministerul Agriculturii şi Silviculturii, vor clasa animalele apte de reproducţie la bazele de colectare, abatoare şi îngrăşătorii. Animalele găsite bune pentru reproducţie vor fi dirijate pentru schimb cu unităţile din sectorul de stat, cu gospodăriile agricole colective şi gospodăriile ţărăneşti mici şi mijlocii.

3. **H.C.M. Nr. 4161** privind **stabilirea contribuţiei pentru Asigurările Sociale de Stat,** publicată în Colecţia de Hotărîri şi Dispoziţii ale Consiliului de Miniştri al R.P.R. Nr. 80 din 19 Decembrie 1953.

Fondurile pentru Asigurările Sociale de Stat se realizează din contribuţii diferenţiate pe ramuri de producţie care se plătesc de către întreprinderile, instituţiile şi organizaţiile economice de Stat organizaţiile cooperatiste şi alte organizaţii de masă, precum şi de către întreprinderile, persoanele fizice şi juridice din sectorul particular ce folosesc munca salariată.

Această Hotărîre intră în vigoare pe data de 1 Ianuarie 1954 şi abrogă dispoziţiunile H.C.M. 375/951.

4. **H.C.M. Nr. 4156** privind aprobarea Deciziei Nr. 4 a Consiliului Central al Sindicatelor din R.P.R. pentru **acordarea drepturilor la pensie în cadrul Asigurărilor Sociale de Stat,** publicată în Colecţia de Hotărîri şi Dispoziţii ale Consiliului de Miniştri al R.P.R. Nr. 80 din 19 Dec. 1953.

Decizia Nr. 4 pentru acordarea drepturilor la pensie în cadrul Asigurărilor Sociale de Stat **cuprinde**: dispoziţiuni generale, drepturile la pensie, (pensia de bătrâneţe, pensia de invaliditate pensia de urmaşi), drepturile la ajutoare (pentru procurarea rufăriei şi hrana copilului nou născut, în caz de deces), alte dispoziţiuni cu privire la acordarea drepturilor la pensie precum şi dispoziţiuni finale şi tranzitorii.

5. **H.C.M. Nr. 4209** privind **reglementarea consumului de gaze naturale pentru încălzit în iarna 1953/954,** publicată în Colecţia de Hotărîri şi Dispoziţii ale Consiliului de Miniştri al R.P.R. Nr. 81 din 21 Decembrie 1953.

In perioada 15 Decembrie 1953-31 Martie 1954 se stabilesc plafoane orare de consum de gaze pentru încălzit în spitale, policlinici, sanatorii, creşe, cămine de zi, băi publice, hoteluri precum şi la instalaţiile de duşuri ale întreprinderilor industriale, instituţiilor şi organizaţiilor de masă.

In birouri, săli de cursuri, de spectacole, case de locuit, temperatura nu va putea depăşi + 22 grade în timpul orelor de încălzire.

6. **H.C.M. Nr. 4171** cuprinzând completări la H.C.M. Nr. 644/953, referitoare la **organizarea, plata muncii şi premierea muncitorilor din sectorul vegetal, zootehnic şi din brigăzile de tractoare din unităţile agricole de Stat,** publicată în Colecţia de Hotărîri şi Dispoziţii ale Consiliului de Miniştri al R.P.R. Nr. 83 din 28 Decembrie 1953.

Se aprobă plata muncii pentru lucrările nenormate ce se execută în unităţile agricole de Stat şi completările la H.C.M. 644/953 privind organizarea, plata muncii şi premierea muncitorilor din aceste unităţi.

Punerea în aplicare a acestei Hotărîri se face cu începere dela 1 Septembrie 1953 în cadrul planului forţelor de muncă şi al fondului de plata muncii planificat şi a creditelor bugetare alocate în acest scop şi prin instrucţiuni ce se vor elabora de către Ministerul Agriculturii şi Silviculturii de comun acord cu Consiliul Central al Sindicatului Muncitorilor Agricoli.

7. **H.C.M. Nr. 4457** privind **recrutarea şi repartizarea organizată a muncitorilor calificaţi şi a personalului tehnic-administrativ,** publicată în Colecţia de Hotărîri şi Dispoziţii ale Consiliului de Miniştri al R.P.R. Nr. 1 din 9 Ian. 1954.

Potrivit acestei Hotărîri, angajarea personalului tehnic-administrativ şi a muncitorilor calificaţi în unităţile din sectorul socialist se fac fie direct de către unităţile respective, fie prin repartiţia organelor Direcţiei Generale a Recrutării şi Repartizării Forţelor de Muncă de pe lângă Consiliul de Miniştri.

Unităţile din sectorul socialist sunt obligate să comunice organelor Direcţiei Generale a Recrutării şi Repartizării Forţelor de Muncă în termen de 24 ore dela producerea lor, locurile vacante în vederea completării.

Se abrogă dispoziţiunile H.C.M. Nr. 1842/952 şi 3256/953.

8. **H.C.M. Nr. 4391** privind **îmbunătăţirea sistemului de salarizare a muncitorilor şi maiştrilor din unităţile Ministerului Industriei Alimentare,** publicată în colecţia de Hotărîri şi Dispoziţii ale Consiliului de Miniştri al R.P.R. Nr. 1 din 9 Ianuarie 1954.

Hotărîrea aprobă tabelele tarifare pe funcţiuni ale muncitorilor din unităţile Ministerului Industriei Alimentare, lista întreprinderilor importante sau situate în centrele muncitoreşti, tabelul tarifar al maiştrilor din unităţile M.I.A., regulamentul privind plata muncii în acord premial pe calităţi de pâine în întreprinderile de panificaţie, ca şi regulamentul privind acordarea recompensei lunare pentru anii serviţi şi muncă ireproşabilă a muncitorilor, maiştrilor, maiştrilor-ajutori, maiştrilor principali din ramurile de producţie: industria cărnii, pescuit şi industria peştelui.

Tabelele tarifare intră în vigoare cu începere dela 1 Decembrie 1953.

9. **H.C.M. Nr. 4455 privind aprobarea regulamentului de plata muncii pentru muncitorii pescari şi personalul navigant al ambarcaţiunilor motorizate de pescuit,** publicată în Colecţia de Hotărîri şi Dispoziţii ale Consiliului de Miniştri al R.P.R. Nr. 1 din 9 Ianuarie 1954.

Se aprobă regulamentul de plata muncii pentru muncitorii pescari şi personalul navigant al ambarcaţiunilor motorizate de pescuit, care intră în vigoare dela data de 1 Ianuarie 1954.

Se abrogă H.C.M. Nr. 832/951, art. 12, 13, 14 şi 16 din Regulamentul de premiere N.P. 18,02 aprobat prin H.C.M. Nr. 1845/952 precum şi orice alte dispoziţiuni contrarii.

10. **H.C.M. Nr. 25** privind **construirea de locuinţe în oraşul Bucureşti,** publicată în Colecţia de Hotărîri şi Dispoziţii ale Consiliului de Miniştri al R.P.R. Nr. 4 din 16 Ianuarie 1954.

Pentru îmbunătăţirea condiţiilor de locuit din oraşul Bucureşti se hotărăşte ca în anul 1954 să se înceapă construirea de clădiri de locuinţe din fondul centralizat al Statului. Pentru aceasta se fixează un prim lot de 1000 apartamente a căror execuţie va începe în cursul anului 1954.

11. **Codul Familiei** publicat în Buletinul Oficial al Marii Adunării Naţionale a R.P.R. Nr. 1 din 4 Ianuarie 1954.

**Intreprinderea Poligrafică Nr. 2 — cd. 7715**

**Muncitori, tehnicieni, funcţionari!**

Citiţi şi răspândiţi

REVISTA INDUSTRIEI ALIMENTARE
PENTRU PRODUSE ANIMALE

Apare sub îngrijirea unui comitet de redacţie.

Redacţia şi administraţia:
Bucureşti. – Calea Victoriei Nr. 63–69.
Telefon 4.15.95.

E 2035/A

KAT

# REVISTA INDUSTRIEI ALIMENTARE

## PENTRU PRODUSE ANIMALE

[illegible]

# REVISTA INDUSTRIEI ALIMENTARE

## PENTRU PRODUSE ANIMALE

ORGAN AL MINISTERULUI INDUSTRIEI ALIMENTARE
ŞI AL SINDICATULUI MUNCITORILOR DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

Nr. 2 1954


## SUMAR


pag.

PĂTRUŢ FLORICA: Contribuţia femeilor din sectorul industriei alimentare la ridicarea continuă a nivelului de trai al oamenilor muncii din ţara noastră . . . . . 1

V. BURDEA: Folosirea deşeurilor industriei alimentare, a furajelor suculente şi fibroase la creşterea şi îngrăşarea porcilor . . . . 3

Ing. G. ORĂNESCU: Pregătirea campaniei pescuitului de primăvară . . . . . 6

PANAIT ALEXANDRU: Noul sistem de salarizare al muncitorilor pescari şi al personalului navigant de pe ambarcaţiunile motorizate de pescuit . . . . . 8

I. CRIVENCO: Succesele îngrijitoarei de porci Eudochia Maximenco . . . . . 12

S. S. TORBAN şi M. S. VICTORINOV: Forţa motorului la vinciul pentru năvoade de rîu . . . . . 14


### RUBRICI


Să învăţăm din experienţa U.R.S.S.
Din democraţiile populare.
Inovaţii şi inovatori.
Colţul satiric.
Dispoziţiuni legale.


## ОГЛАВЛЕНИЕ


стр.

ПЭТРУЦ ФЛОРИКА: Содействие женщин пищепромышленного сектора в деле дальнейшего повышения жизненного уровня трудящихся нашей страны . . 1

В. БУРДЯ: Использование отходов пищевой промышленности, сочных и грубых кормов для выращивания и откорма свиней . . . . . 3

Инж. Г. ОРЭНЕСКУ: Подготовка весенней путины . . . . . 6

ПАНАИТ АЛЕКСАНДР: Новая система оплаты труда трудящихся рыбаков и плавсостава моторного промыслового флота . . . . . 8

И. КРИВЕНКО: Успехи свинарки Евдокии Максименко . . . . . 12

С. С. ТОРБАН и М. С. ВИКТОРИНОВ: Мощность двигателя речной неводной лебедки . . . . . 14


### РУБРИКИ


Последуем опыту Советского Союза
Из стран народной демократии
Нововведения и новаторы
Уголок сатиры
Законные распоряжения

# Contribuţia femeilor din sectorul industriei alimentare la ridicarea continuă a nivelului de trai al oamenilor muncii din ţara noastră

**Pătruţ Florica**
Locţiitor al preşedintelui C.C. al Sindicatului muncitorilor din industria alimentară

Oamenii muncii din ţara noastră au sărbătorit Ziua internaţională a femeii sub semnul unui avînt continuu în lupta pentru înflorirea patriei şi ridicarea nivelului de trai al celor ce muncesc, sub semnul creşterii şi întăririi solidarităţii lagărului păcii, în frunte cu Uniunea Sovietică.

Marea Revoluţie Socialistă din Octombrie, eliberînd popoarele Rusiei ţariste de sub cnutul moşierilor şi capitaliştilor, a dezrobit totodată şi femeia, a eliberat-o pentru totdeauna de sub jugul asupririi, femeia devenind egală în drepturi cu bărbatul.

Urmînd exemplul strălucit al Uniunii Sovietice, ţările de democraţie populară au păşit din primele zile ale eliberării lor de către glorioasa Armată Sovietică, la crearea condiţiunilor pentru descătuşarea femeii, la atragerea ei în lupta pentru o viaţă mai bună.

Cu totul alta este situaţia femeii din ţările capitaliste, unde femeile trăiesc o viaţă umilitoare, plină de griji şi nevoi, lipsită de orice bucurie.

In 15 ţări cu pretenţii „democratice", ca Elveţia, femeile sînt împiedicate să participe la viaţa politică. In multe din aceste ţări, ca de pildă, în S.U.A., femeile sînt retribuite pentru aceleaşi munci, cu 30—40% mai puţin decît bărbaţii, ceea ce a permis capitaliştilor americani ca numai în anul 1950 să realizeze un profit de 500 milioane dolari din această diferenţă de salarizare.

In ţara noastră, femeile constituie o forţă din ce în ce mai activă în lupta pentru consolidarea cuceririlor poporului muncitor, pentru construirea socialismului şi apărarea păcii.

Rolul însemnat pe care îl au femeile în ţara noastră în conducerea de stat, capacitatea de care dau dovadă în producţie şi în orice muncă de răspundere, priceperea cu care fac faţă sarcinilor de organizare — toate acestea oglindesc nivelul superior la care au putut ajunge femeile din ţara noastră, în anii puterii populare.

Deosebit de preţioasă este contribuţia femeilor la dezvoltarea industriei socialiste, în sporirea bunurilor de larg consum. Peste 280.000 de femei au fost antrenate în anul 1953 în întrecerea socialistă, pentru descoperirea şi folosirea rezervelor interne, pentru economii complexe şi scăderea preţului de cost, pentru creşterea continuă a producţiei şi productivităţii muncii, pentru sporirea produselor de larg consum, pentru realizarea unor produse calitativ superioare şi a unor sortimente cît mai variate.

In industria alimentară, ca şi în celelalte sectoare de producţie, meritele femeilor sînt cunoscute şi apreciate. Numeroase femei din industria alimentară şi-au cîştigat titlul de fruntaşe în întrecerea socialistă datorită conştiinciozităţii cu care îşi îndeplinesc sarcinile la locurile lor de muncă. Multe femei au fost ridicate în muncă şi îndeplinesc astăzi funcţii importante de directori, şefi de producţie, tehnicieni, brigadieri etc. Femei ca tovarăşa Lupşa Victoria de la fabrica de ţigarete din Sf. Gheorghe sau Tuică Maria, directoare la fabrica de biscuiţi „1 Mai"-Bucureşti şi altele, muncesc cu pricepere, gospodăresc cu tragere de inimă şi contribuie la întărirea şi dezvoltarea necontenită a întreprinderilor în care lucrează.

Contribuţia adusă de femeile din sectorul industriei alimentare pentru traducerea în viaţă a sarcinilor plenarei lărgite a C.C. al P.M.R. din 19—20 august 1953 este deosebit de importantă. In unele întreprinderi iniţiativele venite din rîndurile muncitoarelor, au contribuit în mare măsură la îmbunătăţirea muncii şi la creşterea productivităţii ei. De exemplu, iniţiativa tovarăşei Doroftei Victoria de la fabrica de conserve „Flora"-Bucureşti, cu privire la organizarea de brigăzi pentru sortarea legumelor, a fost extinsă şi se aplică în prezent, cu mult succes, în toate fabricile de conserve. Prin punerea în practică a acestei iniţiative, s-a îmbunătăţit calitatea produselor.

Alte fruntaşe în producţie, ca Vişan Ana, cocătoare la fabrica de pîine „Pionierul"-Bucureşti sau tovarăşa Mărgineanu Alexandrina de la fabrica de conserve de peşte „Marea"-Constanţa, dovedesc capacitatea femeilor şi ener-

gia cu care ele contribuie la realizarea sarcinilor de plan.

Numărul femeilor care muncesc cu hotărîre pentru a da poporului muncitor produse mai multe și de calitate mai bună, crește în permanență. De exemplu, la fabrica de pîine „Pionierul"-București, muncitoarele Vidichin Maria și Dimitriu Maria, urmînd cu perseverență cursurile de calificare, au reușit să-și ridice calificarea profesională, fapt care le-a ajutat la îmbunătățirea calității pîinii.

Printre muncitoarele noastre sînt foarte multe care folosesc experiența sovietică, aplicînd cele mai înaintate metode de muncă. Intre acestea, un loc de cinste îl ocupă tovarășa Rujan Elena de la fabrica de țigarete București, care a izbutit să depășească norma cu 16,2%, datorită aplicării metodei Voroșin.

La aceeași fabrică, muncitoarea fruntașă Veselu Maria s-a ocupat cu atenție de calificarea tovarășelor sale din brigadă ; în prezent întreaga brigadă depășește norma cu circa 30%, dînd produse de calitate superioară.

Aceeași atitudine în muncă au dovedit-o și muncitoarele de la fabrica de paste făinoase „Victoria"-Sibiu. Aici, în cinstea zilei de 8 martie, au fost evidențiate tovarășele Boran Maria și Schuster Rozalia. Ele depășesc normele cu 50—55%, iar felul lor de muncă constituie un exemplu și un imbold pentru toți muncitorii întreprinderii. Un alt exemplu îl constituie și atitudinea față de muncă a muncitoarei fruntașă Ofițeru Gheorghița, crescătoare de porci la întreprinderea „Prodaliment"-Turnu Severin. Luînd în îngrijirea sa două loturi de porci și aplicînd metodele sovietice Redkin și Popov, ea a depășit sporul mediu de îngrășare cu 25%, făcînd în același timp și o economie de furaje de 3% per kilogramul de carne.

Un aspect concret și grăitor al avîntului cu care femeile muncitoare din industria alimentară răspund la chemările partidului și guvernului, se oglindește în datele întrecerii socialiste. Anul trecut aproape 20.000 de femei din industria alimentară au fost antrenate în întrecerea socialistă, luptînd cu elan pentru realizarea planului.

Nu e cu putință să vorbești de munca rodnică a mii și mii de femei din industria alimentară, de elanul cu care își îndeplinesc sarcinile, fără a aminti de eroica lor comportare și patriotismul de care au dat dovadă, în zilele în care a bîntuit viscolul în țara noastră. De exemplu, muncitoarele Voichescu Maria și Farmaciuc Maria de la moara „Tudor Vladimirescu"-București, au muncit în zilele viscolului timp de 30 ore în continuare, pentru a debloca de zăpadă magaziile, asigurînd astfel livrările de făină pentru pîinea necesară populației. De asemenea tovarășa Gheorghe Ioana de la fabrica de ulei „13 Decembrie"-București, a rămas în permanență la locul de muncă în zilele de 3—5 februarie.

Respectul și încrederea de care se bucură muncitoarele noastre au făcut ca unele din ele să fie propuse și alese ca deputate în sfaturile populare, ca de pildă tovarășa Georgescu Maria de la fabrica „Cosmetica"-București ; ele contribuie cu dragoste și devotament la soluționarea problemelor cetățenești.

Partidul și guvernul poartă o grijă deosebită femeilor. Astfel, femeile se bucură de ajutorul statului, atît în caz de boală, cît și în caz de maternitate. In anul 1953 un număr important de femei muncitoare din industria alimentară au fost trimise în stațiuni de odihnă, la mare și la munte, pentru a se odihni și pentru a-și îngriji sănătatea. Totodată, pentru copiii sugari și copiii pînă la 7 ani, s-au pus la dispoziția femeilor-mame din industria alimentară, 35 creșe și cămine, iar un număr important de pionieri și școlari au fost trimiși în tabere de vară.

Regimul de democrație populară a creat femeilor posibilități pentru ridicarea nivelului lor politic, profesional și cultural. In acest scop, un număr din ce în ce mai mare de femei este încadrat în diferite forme de învățămînt profesional unde își însușesc cunoștințe care le dau posibilitatea să capete o înaltă calificare profesională. Numai în anul 1953, aproape 2000 muncitoare din industria alimentară, intrate în diferite sectoare de producție fără nici un fel de pregătire, au fost calificate la locul de muncă după metoda sovietică Kotlear iar alte 763 femei muncitoare au absolvit cu succes diferite școli și cursuri de calificare. Un exemplu în această privință îl constituie femeile muncitoare de la fabrica de conserve „Flora".

Chemarea C.C. al P.M.R. de Ziua internațională a femeii, trebuie să devină o călăuză pentru toate femeile din țara noastră în lupta pentru ridicarea nivelului de trai material și cultural al celor ce muncesc și pentru o cît mai largă participare a femeilor la înfăptuirea sarcinilor ce stau în fața tuturor oamenilor muncii din țara noastră, pentru construirea socialismului și întărirea păcii intre popoare.

# Folosirea deşeurilor industriei alimentare, a furajelor suculente şi fibroase la creşterea şi îngrăşarea porcilor

V. Burdea
Director în Dir. Gen. a Ind. Cărnii — M.I.A.

Oglindind Hotărîrile plenarei lărgite a Comitetului Central al Partidului Muncitoresc Romîn din august 1953, privind ridicarea nivelului de trai al oamenilor muncii din ţara noastră, legea privitoare la măsurile pentru dezvoltarea creşterii animalelor în anii 1954—1956 în Republica Populară Romînă, votată de Marea Adunare Naţională în decembrie 1953, arată, pe specii de animale, la ce număr trebuie să se ajungă în viitorii trei ani.

Indeplinirea acestor importante sarcini este legată de asigurarea unei furajări corespunzătoare pentru toate speciile de animale.

De asemenea este necesar ca baza furajeră existentă să fie lărgită şi prin folosirea pentru alimentaţia animalelor a unor furaje care să înlocuiască o parte din hrana concentrată.

Dintre toate animalele, specia porcină consumă cele mai mari cantităţi de furaje concentrate.

Hrănirea porcinelor numai cu furaje concentrate, nu dă rezultate mulţumitoare. Din această cauză trebuie folosite şi alte furaje, care, pe lîngă faptul că pot înlocui parte din grăunţe, îmbunătăţesc, în acelaşi timp, hrana.

In ţara noastră, deşi sectorul socialist de creştere şi îngrăşare a porcinelor a luat în ultimii ani o mare extindere, nu s-a căutat să se introducă în alimentaţia porcinelor şi alte furaje, în afară de cele concentrate.

Majoritatea unităţilor de creştere şi îngrăşare a animalelor au hrănit porcii numai cu furaje concentrate, în care baza a format-o porumbul. Asemenea raţii nu conţin toţi factorii nutritivi necesari unei dezvoltări normale. Hrănirea unilaterală cu grăunţe şi în special cu porumb, a avut drept rezultat sporuri zilnice mici de greutate, o insuficientă dezvoltare a tineretului, ceea ce a dus la un preţ de cost ridicat.

Remedierea neajunsurilor de felul celor arătate mai sus în creşterea porcinelor, se va putea face numai dacă acestea vor fi hrănite şi cu alte feluri de furaje, cu care să se poată constitui raţii complete.

Atît pentru a se realiza raţii echilibrate din punct de vedere al albuminei, cît şi pentru a înlocui, în parte, furajele concentrate, se pot folosi reziduri dela industriile alimentare, în special cele de proveninţă animală.

Furajele care pot înlocui parţial hrana concentrată din raţiile porcinelor sînt: diferitele reziduri dela fabricarea spirtului, berei, amidonului, zahărului, preparatelor de origină animală precum şi furajele suculente şi fibroase.

Aceste furaje se introduc în hrănirea porcinelor în mod treptat, mărindu-se cantitatea, pe măsură ce animalele se obişnuiesc cu ele.

Pentru a veni în ajutorul zootehnicienilor dela crescătoriile şi îngrăşătoriile de porcine, arătăm în cele ce urmează diferitele furaje şi reziduri care pot înlocui parţial grăunţele din alimentaţia porcinelor.

## 1. REZIDURILE DELA INDUSTRIA DE FERMENTARE

a) BORHOTURILE DE SPIRT. Cele mai valoroase sînt borhoturile provenite de la prelucrarea spirtului din cereale. Ca valoare nutritivă, borhotul din cereale ajunge la 0,08 unităţi nutritive şi 10 grame albumină digestibilă la 1 kg.

Borhotul de cereale proaspăt are miros plăcut şi gust acrişor datorită cărui fapt animalele îl consumă cu plăcere. Este recomandabil ca borhotul să fie dat ca hrană animalelor în stare caldă şi proaspătă.

Borhotul de spirt se întrebuinţează cu succes în hrana porcilor puşi la îngrăşat, putîndu-li-se da 6—8 kg zilnic şi chiar mai mult, dacă depăşesc greutatea de 80 kg. Scroafelor de reproducţie li se pot da 2—4 kg borhot zilnic, însă numai în perioada de repaos şi în prima fază de gestaţie. Purceilor sugari şi grăsunilor pînă la trei luni nu trebuie să li se dea borhot.

Porcinelor, borhoturile li se dau odată cu hrana concentrată, fiind folosite la înmuiere în locul apei.

Borhotul de porumb uscat are o valoare nutritivă de 1,02 unităţi nutritive şi 149 gr albumină digestibilă, iar borhotul uscat de secară are 0,68 unităţi nutritive şi 78 gr albumină digestibilă.

Borhoturile uscate se pot conserva uşor, întrucît conţin numai 8—12% apă.

b) BORHOTUL DE BERE. Are o valoare nutritivă de 0,20 unităţi nutritive şi 35 gr albumină digestibilă. Din cauza cojilor de orz, are un conţinut ridicat de celuloză.

Trebuie să se ţină seama că în timpul călduros se alterează repede, în care caz provoacă deranjamente intestinale şi uneori cazuri mortale.

Porcinelor între 60—100 kg, supuse îngrăşării, li se poate da 2—3 kg zilnic.

Borhotul de bere trebuie să fie dat hrană porcinelor, cu atenţie, începîndu-se cu cantităţi reduse, care apoi se majorează treptat.

Pentru a se conserva mai uşor, borhotul de bere se usucă.

Ca valoare nutritivă borhotul de bere uscat se aseamănă cu tărîţele de grîu, avînd 0,84 unităţi nutritive şi 140 gr albumină digestibilă. Borhotul de bere uscat trebuie să fie de culoare deschisă şi să nu aibă miros de mucegai.

c) COLŢII DE MALŢ. Sînt reziduri de la fabricarea berei. După recoltare, colţii de malţ se usucă, avînd o culoare gălbui-deschis şi miros plăcut. Valoarea lor nutritivă este de 0,64 unităţi şi 114 gr albumină digestibilă. Trebuie să se ţină seama că mucegăiesc repede, devenind improprii pentru consum, dacă sînt depozitaţi în magazii umede.

Datorită conţinutului mare de albumină, colţii de malţ sînt folositori în alimentaţia vacilor de lapte. Hrănirea cu colţi de malţ trebuie făcută treptat şi numai pînă la maximum 3 kg. Inainte de a fi daţi ca hrană, colţii de malţ trebuie bine muiaţi. Purceilor sugari, colţii de malţ le produc intoxicaţii. In îngrăşătorii, porcilor de 60—100

kg li se pot da pînă la 0,500 gr colţi de malţ, iar grăsunilor 110—150 gr zilnic.

Scoafelor în gestaţie nu trebuie să li se dea colţi de malţ, întrucît le produc avorturi. La fel şi scroafelor în lactaţie din cauză că produc diaree purceilor sugari.

d) DROJDIA DE BERE. Este un foarte bun furaj pentru animalele în creştere şi se întrebuinţează de obicei pentru asigurarea albuminei digestibile din raţie.

Drojdia de bere se găseşte în stare proaspătă şi uscată. Porcinelor li se poate da sub ambele forme însă, pentru a putea fi transportată mai uşor, se usucă.

Valoarea drojdiei de bere uscată este de 1,10 unităţi nutritive şi 300 gr albumină digestibilă, iar a celei proaspete de 0,16 unităţi nutritive şi 59 gr albumină digestibilă. Este cel mai valoros adaos în hrana porcinelor în creştere, a vierilor care montează şi a scroafelor în alăptare.

Drojdia de bere are un conţinut ridicat de vitamină B.

Drojdia de bere uscată poate fi dată porcinelor în cantitate de 200—300 gr zilnic, calculîndu-se numai atît cît trebuie pentru a asigura necesarul de albumină.

Drojdia de bere proaspătă se dă drept hrană porcilor în cantitate de 1—3 kg, după mărimea lor.

e) BORHOTURILE DELA FABRICILE DE AMIDON. Se obţin dela extragerea amidonului din porumb, cartofi sau grîu. Atunci cînd se prelucrează cartofii, în urma extragerii amidonului rezultă pulpe de cartofi. Acestea se dau în hrană, în cantităţi pînă la 30 kg, cornutelor mari şi pînă la 4—6 kg pe zi porcilor, după greutate.

Dacă amidonul se extrage din porumb, rezultă borhotul pe care fabricile de obicei îl usucă şi îl pun sub această formă în vînzare. Valoarea turtelor de porumb este de 1,00—1,07 unităţi nutritive şi 140 gr albumînă.

## 2. REZIDURILE DELA FABRICAREA ZAHARULUI

TAIEŢEII DE SFECLA. După extragerea zahărului din sfeclă rămîn tăieţeii. Aceştia se conservă în mare parte umezi, depozitîndu-se în gropi, unde capătă un gust acrişor. Tăieţeii de sfeclă pot fi consumaţi şi de porcine, dacă se amestecă bine cu uruială de furaje concentrate.

Valoarea tăieţeilor de sfeclă este la însilozare, de 0,08 unităţi nutritive, iar după murare de 0,10 unităţi nutritive şi 10 gr albumină nutritivă.

Porcinele de peste 25 kg pot consuma zilnic borhot de sfeclă umed în cantitate de 5 kg de fiecare sută de kg greutate vie. Nu este recomandabil ca porcilor sub 25 kg să li se dea borhot.

Tăieţeii de sfeclă uscaţi trebuie muiaţi în apă cu cel puţin 8 ore înainte de a fi puşi în consumaţie (un kg tăieţei uscaţi în 7 kg apă).

Tăieţeii se dau odată cu furajele concentrate. Ei pot fi consumaţi de toate categoriile de porcine, în afară de scroafele gestante în ultima periadă, şi de purceii sugari.

Scroafelor în lactaţie li se vor da 2—3 kg tăieţei umezi sau 250—300 gr tăieţei uscaţi înmuiaţi în apă.

## 3. FURAJELE DE ORIGINĂ ANIMALĂ

a) FAINA DE PEŞTE. Se prepară din resturile de peşti care rezultă în urma fabricării conservelor. Conţine cca 430 gr albumină digestibilă. In hrana porcinelor se dă cantităţi de 80—100 gr, atît cît este necesar pentru completarea albuminei digestibile din raţia respectivă.

b) FAINA DE CARNE ŞI OASE. Este deosebit de folositoare pentru porcinele tinere. Conţine 400—650 gr albumină digestibilă şi se dă porcinelor tinere în cantitate de 80—100 gr.

c) FAINA DE SINGE. Conţine cca 700 gr albumină digestibilă. Se dă ca hrană tineretului porcin pînă la 100 gr zilnic sau numai cît este necesar pentru completarea albuminei în raţie.

d) DEŞEURILE ŞI CONFISCARILE DELA ABATOARE. Sînt foarte folositoare porcinelor tinere, din cauza conţinutului ridicat în albumine. Se dau întotdeauna fierte, mărunţite şi amestecate cu hrană concentrată. Sporul zilnic de greutate este influenţat în bine şi de conţinutul ridicat de albumină de natură animală. Chiar porcinele rămase în urmă din creştere îşi revin, ajungînd după puţin timp animale rentabile.

Este necesar ca deşeurile să fie totdeauna bine fierte pînă la sterilizare, astfel ca să nu constituie mijloace de infecţie. In perioadele călduroase trebuie să fie date totdeauna proaspete, întrucît se alterează uşor şi produc intoxicaţii. Valoarea alimentară a deşeurilor şi confiscărilor de la abatoare este de 0,34 unităţi nutritive şi 169 gr albumină digestibilă. Zilnic se poate consuma 300—500 gr de cap de porc.

e) ZERUL. Este deosebit de folositor în hrănirea porcinelor supuse îngrăşatului, prin faptul că dă un gust foarte plăcut furajelor cu care se amestecă. Porcii, cărora li se adaugă zer în hrană au poftă de mîncare şi dau sporuri ridicate. Zerul conţine albumină puţină din care cauză este recomandabil să fie dat porcinelor adulte. Valoarea zerului dulce este de 0,08 unităţi nutritive şi 10 gr albumină digestibilă, iar a zerului acru de 0,11 unităţi nutritive şi 10 gr albumină digestibilă. Se recomandă ca zerul să fie folosit la înmuierea furajelor concentrate, porcilor adulţi putîndu-li-se da treptat pînă la 8—10 kg pe zi. Pentru a preîntîmpina deranjamente intestinale, este bine ca zerul să fie dat sub formă uşor acrită.

f) ZARA. Este un rezidiu dela fabricarea untului. Ca valoare alimentară, zara se aseamănă cu laptele smîntînit, avînd 0,17 unităţi nutritive şi 40 gr albumină digestibilă.

Din cauza conţinutului ridicat de albumină, zara este folositoare în hrana porcinelor de toate categoriile şi în special a celor tinere. Ca şi la zer, se recomandă a fi dată sub formă acrişoară, pentru a evita deranjamentele intestinale. In hrană se dă amestecată cu furajele concentrate.

g) LAPTELE SMINTINIT. Rezultă în urma extragerii grăsimii din laptele integral şi este foarte folositor creşterii tineretului porcin.

Pentru a se obţine rezultate bune, se foloseşte sub formă acidofilă (acrită), în care stare are calitatea de a opri afecţiunile gastro-intestinale, care sunt frecvente la tineretul porcin. Conţine 0,17 unităţi nutritive şi 30 gr albumină digestibilă la un kg.

In U.R.S.S., laptele smîntînit se usucă în fabricile mari de unt, sub formă de praf, care constituie un aliment deosebit de folositor pentru creşterea tineretului porcin.

## 4. FURAJELE SUCULENTE ŞI FIBROASE

Pe lîngă rezidurile, deşeurile şi produsele arătate mai sus, în hrana porcinelor trebuie folosite în mod regulat furajele suculente şi fibroase. Aceste furaje au o importanţă deosebită în hrana porcinelor, întrucît conţin principii nutritivi deosebit de folositori şi realizează economii de furaje concentrate.

Furajele suculente şi fibroase folosite în hrana porcinelor sînt: cartofii, sfecla de zahăr şi semizaharoasă, morcovii, dovlecii, topinamburul; furajele verzi ca: lucerna, trifoiul, iarba etc. şi fînurile de lucernă, trifoi, leguminoase şi chiar otăvurile de calitate.

CARTOFII. Au un conţinut mare de amidon, ce contribuie la depunerea grăsimii. Valoarea lor este de 0,30 unităţi nutritive şi 10 gr albumină.

Porcinele pot consuma pînă la 7—8% din greutatea lor, plus necesarul de concentrate pînă la asigurarea unităţilor nutritive respective.

SFECLA DE ZAHAR ŞI SEMIZAHAROASA. Se dau în special scroafelor cu purcei, datorită influenţei pe care o au la formarea laptelui.

Scroafele pot consuma pînă la 6—7 şi chiar 10 kg de sfeclă.

Sfecla de zahăr are 0,26 unităţi nutritive şi 10 gr albumină, iar sfecla semizaharoasă 0,15 unităţi nutritive şi 10 gr albumină.

MORCOVII. Sînt foarte necesari tineretului în creştere şi scroafelor alăptătoare, avînd în conţinutul lor cantităţi apreciabile de vitamină A.

Purceilor li se dau morcovi în cantitate de 100—500 gr, pe măsură ce se obişnuiesc, iar scroafelor circa 2 kg zilnic. Atît purceilor cît şi scroafelor li se dau sub formă crudă, întrucît prin fierbere vitaminele se distrug.

DOVLECII, BOSTANII etc. Au un rol important în economisirea de furaje concentrate şi conţin 0,07—0.10 unităţi nutritive şi 10 gr albumină digestibilă.

Porcinele pot consuma cantităţi mari de dovleci sau bostani din cauza digestibilităţii ridicate. Se dau sub formă fiartă şi amestecaţi cu furaje concentrate.

TOPINAMBURUL. Se cultivă în locuri nisipoase şi se păşunează de porcine, atunci cînd pe cîmp nu mai este verdeaţă. Conţine 0,05 unităţi nutritive şi 10 gr albumină.

Pe lîngă furajele suculente menţionate mai sus, în hrana porcinelor trebuie să se folosească în timpul sezonului respectiv lucernă verde, trifoi, borceag şi în general toate furajele verzi care sunt consumate de animale. Intrebuinţarea în mod regulat a furajelor verzi ca hrană a porcinelor, le aduce mult folos, prin faptul că porcii se dezvoltă mult mai bine, iar pofta de mîncare se menţine ridicată.

In timpul sezonului cu verdeaţă este necesar ca purceii sugari să primească în mod regulat furajul verde care trebuie să fie tînăr şi de calitate bună. Dacă furajul verde se dă la padoc, se recomandă ca să fie tocat şi amestecat cu hrană concentrată. Acolo unde sunt posibilităţi, se recomandă ca porcinele să fie scoase în mod regulat la păşune. Valoarea alimentară a lucernei verzi şi în general a ierburilor ce se consumă de porcine este în jurul a 0,15—0,22 unităţi nutritive la kg.

In special scroafele mari şi porcinele adulte, după ce se obişnuiesc, consumă 8—14 kg zilnic.

In timpul sezonului lipsit de verdeaţă, porcilor li se dă furaje fibroase şi anume: fîn de lucernă, trifoi, borceag sau chiar otăvuri de calitate.

Aceste furaje sunt foarte folositoare pentru hrănirea porcinelor. Au un conţinut mare de săruri minerale, vitamine şi albumine.

Fînurile stau la dispoziţia tuturor unităţilor de creştere şi îngrăşare de porcine şi nu trebuie să lipsească din raţia niciunei categorii de porcine.

Pentru a fi mai bine consumate de porcine, fînurile trebuie măcinate în mori cu ciocănele, iar făina rezultată să fie dată în amestec cu furajele concentrate.

Valoarea alimentară a fînurilor variază după felul şi calitatea lor. In general se calculează dela 0,38—0,66 unităţi nutritive şi 30—90 gr albumină digestibilă la kg.

★

Am arătat mai sus rezidurile, deşeurile şi produsele care pot intra în hrana porcinelor, precum şi felul de folosinţă şi valoarea nutritivă a acestora.

Unităţile din sectorul socialist trebuie să fie pătrunse de importanţa folosirii regulate în hrana porcinelor a acestor furaje şi de economia de hrană concentrată ce se poate face.

Folosirea totală a acestor furaje este cu atît mai recomandabilă cu cît o parte din aceste reziduri, dacă nu se întrebuinţează, se pierd.

Unităţile trebuie să se pregătească din timp pentru a avea cantităţi îndestulătoare din aceste furaje.

Trebuie să arătăm că producţia medie a orzului, porumbului şi mazării, principalele furaje concentrate ce intră în hrana porcinelor, este inferioară în raport cu suculentele ce se obţin de pe aceiaşi suprafaţă de teren. Astfel, de pe un hectar de teren, se obţin 50—60.000 kg dovleci sau bostani, 15.000 kg cartofi sau morcovi, 10—12.00 kg masă verde — lucernă etc., pe cînd orzul, porumbul sau mazărea se obţin în cantităţi de 1200-1500 kg.

Dacă schimbăm această producţie în unităţi nutritive vedem că un hectar semănat cu dovleci dă 5—6000 unităţi nutritive, pe cînd un hectar de porumb dă 2000 unităţi nutritive sau chiar mai puţin.

Pentru a se obţine rezultate bune la hrănirea porcilor cu borhoturile şi deşeurile descrise mai sus, este necesar să se observe anumite reguli cînd se dau în hrană, şi anume:

— orice furaj, rezid sau deşeu se introduce în hrana porcinelor treptat, observîndu-se zilnic felul cum se comportă animalele respective;

— la început se dau cantităţi reduse şi mult sub doza recomandată pentru specia respectivă;

— dacă se observă o intoleranţă faţă de cantitatea şi rezidiul dat, să se analizeze cauza, stabilindu-se dacă nu este cazul să se suspende temporar hrănirea cu astfel de furaje, sau să se reducă cantitatea;

— tineretul porcin sugar este foarte sensibil la hrănirea cu borhoturi şi deşeuri, astfel că în alimentaţia acestora nu trebuie să se dea decît furajele de origină animală recomandate mai sus;

— în hrănirea tineretului porcin (grăsuni), borhoturile se dau în cantităţi reduse şi cu mare atenţie.

★

Unităţile de îngrăşarea porcinelor, care au început să folosească borhoturile şi deşeurile, au obţinut rezultate frumoase. In această privinţă trebuie să arătăm că Intreprinderea de creştere şi îngrăşare de animale-Arad, punînd în practică recomandările cu privire la folosirea borhoturilor, a obţinut rezultate destul de frumoase.

Sporul zilnic în greutate a crescut dela 320 gr la 434 gr, iar economia de furaje concentrate este apreciabilă.

Pentru 1 kg spor s-au folosit 3,200 kg hrană concentrată, iar restul pînă la 6,4 unităţi nutritive a fost completat cu borhot dela fabrica de spirt.

Rezultate deosebit de frumoase a obţinut şi Intreprinderea de creştere şi îngrăşare de animale Bucureşti-oraş, care, de asemenea, punînd în practică recomandările primite, a început să introducă în hrana porcinelor tot felul de borhoturi.

De la introducerea borhoturilor în hrana porcinelor, sporul zilnic de greutate a crescut la 565 gr iar consumul de concentrate pentru 1 kg spor a fost de numai 5,1 kg.

Colectivul de muncă dela Intreprinderea de creştere şi îngrăşare de animale Bucureşti-oraş, văzînd rezultatele remarcabile obţinute, a mers şi mai departe, căutînd şi alte surse de deşeuri.

Astfel, intrînd în legătură cu Trustul de fabricarea pîinii, a contractat întreaga cantitate de resturi dela panificaţie şi le-a introdus în hrana porcinelor.

Rezultatele frumoase obţinute de către aceste două întreprinderi trebuie să fie un exemplu pentru toate unităţile din ţară, care au ca sarcină creşterea şi îngrăşarea de animale.

Fiecare întreprindere trebuie să-şi analizeze situaţia în care se găseşte din punct de vedere al alimentaţiei porcinelor, să vadă ce consum de hrană concentrată are în ultimele luni şi să introducă de urgenţă în alimentaţie rezidurile care se găsesc în regiunea respectivă.

Procedînd în acest fel, sporul zilnic de greutate se va mări, iar consumul de furaje concentrate pentru 1 kg spor va scădea, ceea ce va avea ca rezultat reducerea preţului de cost al porcinelor.

# Pregătirea campaniei PESCUITULUI de PRIMĂVARĂ

**Ing. Gh. Orănescu**
Şeful Serv. prod. din Dir. Gen. a Ind. Peştelui — M.I.A.

Realizarea sarcinilor de producţie în sectorul piscicol — în anul 1954 — depinde în mare măsură de felul în care se pregăteşte campania de primăvară.

In scopul pregătirii cît mai minuţioase a acestei campanii, s-a ţinut la minister o şedinţă de analiză a muncii depusă în anul 1953 de către întreprinderile piscicole. Realizările obţinute anul trecut de aceste întreprinderi, precum şi lipsurile lor scoase cu curaj la iveală în timpul şedinţei, au permis să se concretizeze mai bine sarcinile ce revin sectorului pisciol în anul 1954.

Pentru a sprijini întreprinderile în munca de organizare a campaniei de primăvară, ministerul nostru, prin Direcţia generală a industriei peştelui, a luat măsuri de instruire a cadrelor (brigadieri, pescari etc.). In acest scop a organizat la Tulcea un curs pentru brigadieri de Mare iar la Constanţa un concurs pentru motorişti la pescadoare şi cutere. De asemenea, şi-a propus să organizeze şi un curs cu pescari pe Dunăre.

Urmărind obţinerea unor cît mai bune rezultate în munca de pescuit, ministerul a fost şi este preocupat de organizarea pescuitului marin de larg şi de coastă pe baze ştiinţifice, folosindu-se în acest scop experienţa de neprețuit a inginerilor, tehnicienilor şi muncitorilor sovietici. Pentru aceasta, flota de larg a fost dotată cu noi unităţi pescadoare înzestrate cu năvoade-pungă şi alamane confecţionate din nailon, care se utilizează pentru pescuitul hamsiilor, scrumbiilor, delfinului etc. De asemenea, s-au făcut amenajări speciale cuterelor şi pescadoarelor şi s-a îmbunătăţit confecţionarea năvoadelor-pungă, alamanelor etc.

Pentru activitatea pescuitului de coastă, se vor introduce năvoade de dimensiuni mari, a căror manipulare va fi mecanizată. Aceste unelte noi — năvoade-gigant de coastă — se confecţionează după măsurători şi planuri batimetrice, introducîndu-se astfel o tehnică superioară şi în materie de pescuit. In felul acesta apele litoralului nostru marin vor fi valorificate mai intens şi mai raţional, ceea ce va contribui la ridicarea nivelului de trai al oamenilor muncii.

Ţinînd seama de propunerile venite de jos, ministerul a hotărît să pună în aplicare chiar în această campanie iniţiativa colectivului de muncă dela întreprinderea piscicolă Sf. Gheorghe. care a propus utilizarea plutei obişnuite în locul plutei-scară, la pescuitul cu carmacele de sturioni.

Pentru obţinerea unor rezultate cît mai bune în pescuitul scrumbiilor la Dunăre şi Mare, s-au luat măsuri pentru introducerea setcilor de nailon, a căror productivitate depăşeşte de 2—3 ori pe aceea a setcilor de bumbac.

In vederea asigurării recoltei de chefal se va proiecta săparea de noi gîrle între Mare şi lacul Sinoe, precum şi consolidarea cordonului litoralului, pe anumite porţiuni. De asemenea, se va aplica metoda sovietică de pescuit puiet de chefal la coasta mării, cu care se vor popula unele lacuri interioare.

In organizarea muncii pentru campania de primăvară, întreprinderile trebuie să ţină seama de foloasele obţinute prin utilizarea brigăzilor complexe, punînd în aplicare noi măsuri menite să îmbunătăţească munca acestora. Astfel, brigăzile complexe vor trebui să intensifice pescui-

tul cu paragatele de guvizi, unelte componente în aceste brigăzi.

O preocupare deosebită a ministerului și a intreprinderilor piscicole, în vederea reușitei campaniei de primăvară, a constituit-o și acțiunea de reparare a vaselor motorizate, care sunt un auxiliar prețios, atît pentru pescuitul de larg și de coastă, cît și pentru protecția vieții pescarilor marini.

O altă măsură pentru campania de primăvară este aceea de a se studia și mai temeinic adîncimile, curenții, migrațiunile peștilor, metodele și uneltele de pescuit etc. In acest scop, ministerul și-a propus să înființeze pe litoral un centru de recunoașteri și îndrumare a pescuitului marin de larg și coastă și o bază experimentală a pescuitului marin.

De asemenea a constituit o preocupare deosebită luarea măsurilor necesare pentru organizarea pescuitului marin și a pescuitului în apele dulci ca : Dunărea, Delta etc.

Astfel, pescuitul în Dunăre va fi serios intensificat prin introducerea pe scară largă a năvoadelor tip Volga, utilizate cu succes de întreprinderile piscicole sovietice. Se vor utiliza de asemenea la mixîmum și uneltele existente, în special lăptașele.

In Deltă, s-au luat măsuri pentru pescuitul știucii și a scrumbiei de Dunăre. Astfel, se confecționează în cantități mari unelte necesare ca : vintire, taliene de baltă și setci.

In scopul reținerii peștelui în bălți, la scăderea apelor, se vor construi garduri pescărești pe gîrlele de legătură cu Dunărea.

Odată cu luarea măsurilor tehnico-organizatorice necesare pentru îndeplinirea cu succes a sarcinilor de plan pe anul în curs, pe baza directivelor și hotărîrilor partidului și guvernului s-au luat măsuri importante pentru îmbunătățirea condițiilor de lucru și de trai ale muncitorilor pescari. Astfel, noul sistem de salarizare în industria piscicolă, introdus dela 1 februarie 1954, — expresie a grijii partidului pentru îmbunătățirea continuă a condițiilor de trai ale oamenilor muncii — reprezintă o adevărată cotitură în sistemul de retribuție a muncitorilor pescari. Noul sistem de salarizare — care prevede organizarea muncii numai în brigadă — asigură o mai justă remunerare a muncii de pescuit. Prin aplicarea acordului progresiv, se creează posibilități mari de cîștig muncitorilor pescari, cum sunt de exemplu pescarii marini sau personalul navigabil de pe vasele auxiliare pescuitului.

Grija față de om se oglindește și prin măsurile luate pentru protecția muncii. Astfel, se va introduce un model nou de ciulci (ciorapi pescărești) fabricați dintr-un material special și se vor da mînecuțe și palmare. De asemenea cabanele fixe și mobile de pe litoral vor fi înzestratate cu cazarmamentul necesar.

Aplicarea acestor importante măsuri tehnico-organizatorice și de protecția muncii, cer ca întreprinderile piscicole să depună toate eforturile pentru organizarea în bune condițiuni a muncii lor, pentru punerea în practică întocmai a directivelor forurilor superioare și pentru stimularea inițiativei creatoare a maselor de muncitori.

Astfel, în primul rînd este necesar ca întreprinderile să aplice în mod just noul sistem de salarizare, ținînd seama întocmai de hotărîrile și instrucțiunile date în această privință.

Organizarea muncii trebuie să se facă numai în brigăzi, iar conducătorii acestora — brigadierii — să fie numiți din elementele cele mai pricepute și conștiincioase. Brigăzile trebuie înzestrate cu unelte pescărești în funcție de calificarea profesională a membrilor brigăzii și de specificul apelor unde aceștia vor pescui.

O atenție deosebită trebuie dată organizării brigăzilor de tineret și femei, veghind ca să li se acorde ambarcațiuni bune și unelte potrivite.

Pentru ca brigăzile să-și cunoască sarcinile, planul de producție trebuie defalcat pe brigăzi și pe oameni, așa încît fiecare pescar să cunoască ceea ce are de realizat.

Pescuitul marin de larg se va organiza pe formațiuni compuse din pescadoare, cutere, bărci și oameni.

Pentru ca munca să se desfășoare ritmic și fără goluri în producție, întreprinderile trebuie să vegheze ca repararea și confecționarea uneltelor pescărești să se facă la timp și în bune condițiuni, asigurîndu-se astfel dotarea brigăzilor cu uneltele corespunzătoare.

De asemenea trebuie să fie revizuite și clasate materialele utile pentru gardurile pescărești, procurîndu-se și materialele care mai sunt necesare.

Intreprinderile trebuie să dea atenție și manipulării barajelor, astfel ca să se asigure alimentarea cu apă și pește a bălților, la timpul oportun, menținerea unui nivel de apă potrivit, precum și utilizarea intensă a sacilor de leasă la pescuit.

In vederea ridicării calificării profesionale a cadrelor, este bine ca întreprinderile să organizeze cursuri de calificare la locul de muncă, după metoda sovietică Kotlear, să țină consfătuiri de producție etc.

In lupta penaru realizarea sarcinilor de plan, întreprinderile trebuie să ceară sprijin permanent organizațiilor de partid. Intrecerile socialiste, inovațiile, raționalizările etc. trebuie folosite din ce în ce mai intens în vederea realizării întocmai a planului de producție.

In felul acesta, cu forțele unite, sectorul piscicol va obține rezultate pozitive în campania de primăvară 1954, contribuind astfel la o mai bună aprovizionare a oamenilor muncii cu produse piscicole.

# *Noul sistem de salarizare al muncitorilor pescari şi al personalului navigant de pe ambarcaţiunile motorizate de pescuit*

**Alexandru Panait**
Şeful Serv. organizarea şi normarea muncii din
Dir. Gen. a Ind. Peştelui — M.I.A.

*Măsurile luate pe baza Hotărîrii plenarei lărgite a C.C. al P.M.R. din 19—20 august 1953 deschid şi sectorului industriei pescăreşti perspective largi de dezvoltare, în vederea creşterii corespunzătoare a producţiei piscicole, pentru îmbunătăţirea continuă a nivelului de trai al oamenilor muncii.*

*Prin aceste măsuri se lichidează totodată şi lipsurile în ceea ce priveşte sistemul de salarizare, rămas în urmă faţă de avîntul pe care l-a luat industria pescărească.*

*Noul sistem de salarizare înlocuieşte vechiul sistem practicat pînă la sfîrşitul anului 1953, bazat pe acordul individual simplu, care devenise insuficient de stimulativ faţă de dezvoltarea sectorului piscicol.*

*Prin noul sistem de salarizare, muncitorii pescari devin interesaţi în măsură mai mare, la realizarea unei producţii din ce în ce mai sporite. El lichidează totodată şi o serie de alte lipsuri în ceea ce priveşte salarizarea muncitorilor pescari. De exemplu, în vechiul sistem de salarizare nu existau preţuri-pescar*) diferenţiate după calitatea peştelui predat. Tarifele nu erau progresive, prin faptul că nu se ţinea seama de cantităţile de peşte predate peste normă, care nu erau plătite mai avantajos.*

*Brigăzile de pescari aveau caracter formal, în special la pescuitul de baltă şi Dunăre, unde munca avea un puternic aspect individual. Din această cauză nu se putea trece la folosirea unor metode de pescuit înaintate sovietice, bazate pe utilizarea unor unelte de mai mare randament şi pe o organizare superioară a muncii.*

*In condiţiile vechiului sistem de salarizare, care prevedea remunerarea muncii numai după cantităţile de peşte prins şi predat, nu s-a reuşit să se stabilească între muncitorii pescari, pe de o parte şi întreprinderile piscicole, pe de altă parte, legături destul de strînse, în vederea interesării muncitorilor la îndeplinirea şi depăşirea planului.*

*De exemplu, calificarea muncitorului pescar nu era hotărîtoare la remunerarea muncii sale. Indiferent de specializarea căpătată de-a lungul anilor, pescarii mai calificaţi erau salarizaţi în aceleaşi condiţii ca şi pescarii începători. Acest aspect frîna interesul muncitorilor pescari de a dobîndi o calificare din ce în ce mai înaltă şi influenţa asupra menţinerii pescuitului neorganizat, individual.*

*Vechiul sistem de salarizare a frînat în oarecare măsură şi pescuitul marin de larg. Pescarii marini de larg nu erau suficient interesaţi să treacă la pescuitul cu unelte noi, de mare randament, deoarece în faza experimentărilor nu li se garanta un cîştig corespunzător.*

*De asemenea pentru uneltele pasive, cum sunt paragatele, norma de producţie era aceeaşi în fiecare lună, indiferent de sezon, ceea ce nu era just, deoarece posibilităţile de pescuit variază în diferitele luni ale anului.*

*Totodată s-a simţit necesitatea de a se îmbunătăţi vechiul sistem de salarizare în acest sector în vederea măririi cointeresării personalului navigant de pe ambarcaţiunile motorizate de pescuit.*

*) Preţ pescar = preţul pe kg, care se plăteşte brigăzii pentru peştele prins şi predat la punctul de primire. Preţul este diferenţiat pe specii şi calităţi.

★

*Noul sistem de salarizare a fost stabilit prin Hotărîrea Consiliului de Miniştri nr. 4455 din 31 decembrie 1953 care a aprobat noul „Regulament de organizare, plata muncii şi premiere pentru muncitorii pescari şi personalul navigant al ambarcaţiunilor motorizate de pescuit".*

*Regulamentul stabileşte un nou sistem de salarizare, care, faţă de vechiul sistem, apare cu mult îmbunătăţit, fiind un sistem unitar şi complet.*

*Care sunt principiile de bază ale acestui sistem?*

## *ORGANIZAREA MUNCII*

*Noul sistem de salarizare se bazează în primul rînd pe o nouă formă de organizare a pescuitului şi anume, pescuitul în brigadă.*

*Brigada de pescari devine formaţia unică de lucru. In felul acesta se asigură, concomitent, condiţiile de bază pentru realizarea unei productivităţi a muncii din ce în ce mai mari şi a unor cîştiguri din ce în ce mai sporite pentru muncitorii pescari.*

*Brigada are în fruntea ei un brigadier, care este ajutat în munca de conducere a brigăzii de către unul pînă la trei ajutori de brigadieri. Ceilalţi pescari din brigadă sunt încadraţi în funcţie de calificarea lor, în două categorii: pescari I şi pescari II.*

*Această dispoziţie a regulamentului înlătură nivelarea determinată de vechiul sistem de salarizare şi asigură în mod just, diferenţierea retribuţiei pescarilor după gradul lor de calificare.*

*După sezonul în care se pescuieşte, brigada poate fi completată şi cu pescari temporari.*

*Nu toate brigăzile au acelaşi număr de pescari. Numărul pescarilor este variabil, depinzînd de uneltele cu care brigada este programată să pescu-*

iască în cursul anului şi de bunurile piscicole în care îşi va desfăşura activitatea.

Este important de arătat că brigada, odată constituită la începutul anului, nu poate fi modificată nici ca număr, nici ca persoane, decît pentru motive cu totul excepţionale şi numai printr-o dispoziţie scrisă.

Prin aceasta se asigură în cadrul brigăzii o legătură menită să ducă la cunoaşterea cu precizie de către fiecare pescar a sarcinilor ce-i revin.

Un rol de seamă îl capătă brigadierul. El va purta principala răspundere pentru îndeplinirea normelor de producţie a brigăzii. In acest scop, în sarcina brigadierului cade înzestrarea la timp a brigăzii cu toate uneltele necesare, cu materialele pentru întreţinerea şi reparaţia uneltelor şi ambarcaţiunilor. Brigadierul trebuie să conducă brigada către cele mai bune locuri de pescuit. De asemenea, el trebuie să ridice din ce în ce mai mult calificarea profesională a întregii brigăzi. Brigadierului îi revine şi sarcina de a asigura — în bune condiţiuni — transportul la punctul de primire a peştelui prins de către brigadă, pentru a obţine o bună calitate.

In felul acesta munca în cadrul brigăzii va căpăta un caracter organizat, metodic.

Insăşi munca secţiilor piscicole se va îmbunătăţi, deoarece brigadierii vor deveni colaboratori preţioşi, efectivi, ai şefului de secţie.

La pescuitul marin de larg, personalul navigant al ambarcaţiunilor motorizate de pescuit face parte — conform noului regulament — din brigadă. Marinarii — alături de pescari — sînt deopotrivă interesaţi în realizarea unui pescuit cît mai intens, în descoperirea pe scară din ce în ce mai largă a căilor de migraţiune a peştelui, în perfecţionarea tehnicii pescuitului cu unelte noi, active şi după metodele cele mai înaintate.

De asemenea la pescuitul marin de coastă, marinarii cuterelor şi balenierelor care deservesc pescuitul, au fost legaţi organizatoric de brigăzile pe care le deservesc, fiind interesaţi şi ei în realizarea şi depăşirea normelor cantitative şi calitative, de către brigăzile respective.

## TARIFELE DE PLATA MUNCII PESCARILOR PENTRU PEŞTELE PRINS ŞI ADUS LA PUNCTELE DE PRIMIRE

Regulamentul stabileşte noi tarife pentru plata peştelui prins şi predat de către brigăzile de pescari, la punctele de primire.

Caracteristica principală a acestor tarife este diferenţierea preţurilor-pescar după sezonul în care se pescuieşte şi după calitatea peştelui predat.

După vechiul sistem de salarizare, tarifele erau aceleaşi în tot timpul anului. Nu se ţinea seama de faptul că în unele luni ale anului posibilităţile de pescuit sînt mai reduse, iar eforturile necesare mai mari.

Tarifele pentru pescuitul de baltă şi Dunăre prevăd pentru perioada noiembrie—februarie, preţuri mai mari cu 50%, în medie, faţă de preţurile pentru celelalte luni ale anului.

De asemenea tarifele pentru pescuitul marin de coastă şi de larg prevăd pentru trimestrele I şi IV, preţuri mai mari cu 60% — în medie — faţă de preţurile pentru trimestrele II şi III.

Pentru speciile valoroase din punct de vedere economic, cum sînt: somnul peste un kg, crapul, şalăul şi în special sturionii şi icrele lor, noul tarif a fost simţitor îmbunătăţit.

In vederea stimulării pescuitului la Dunăre, a fost diferenţiat şi tariful pentru peştele prins în Dunăre, faţă de tariful pentru peştele prins în bălţi, lacuri şi canale.

De o deosebită importanţă este diferenţierea preţurilor-pescar după calitatea peştelui predat. Noul regulament stabileşte preţuri superioare pentru peştele de calitatea I şi preţuri mai reduse pentru peştele care, din vina pescarilor — este predat de calitatea a II-a.

Preţurile-pescar se reduc şi pentru peştele care este predat neselecţionat. In acest caz diferenţa de preţ este rezervată pentru plata muncitorilor care trebuie să efectueze manopera de selecţionare.

In schimb, chiar preţurile pentru calitatea I-a se majorează pentru peştele care — la cererea întreprinderilor, este predat viu. De asemena se majorează preţul-pescar pentru scrumbiile albastre care sunt predate fără urechi, înlăturîndu-se astfel, chiar la locul de producţie, pericolul alterării.

Diferenţierea tarifelor şi după acest criteriu va contribui simţitor la îmbunătăţirea calităţii produselor în întreg sectorul industriei pescăreşti.

## PLATA MUNCII

Muncitorii pescari ca şi marinarii ambarcaţiunilor motorizate de pescuit de larg, sînt plătiţi în acord.

Plata muncii se face ţinîndu-se seama de realizările brigăzii respective, pe specii şi cantităţi şi în funcţie de sezonul în care se pescuieşte.

Pentru personalul navigant al ambarcaţiunilor motorizate ce deservesc pescuitul de coastă, pentru personalul vasului „Octombrie Roşu", precum şi pentru muncitorii gărdaşi şi afundători, regulamentul stabileşte salarii tarifare de încadrare, care sînt de asemenea îmbunătăţite.

Regulamentul stabileşte salarii tarifare de încadrare şi pentru muncitorii şi marinarii vaselor ce pescuiesc în larg. Aceste salarii tarifare însă, nu se plătesc decît în cazuri speciale. Unul din aceste cazuri este acela în care brigăzile de pescari nu pot ieşi la pescuit în anumite perioade din cauza condiţiilor atmosferice nefavorabile. De exemplu, la pescuitul de baltă şi Dunăre în timpul iernii, cînd gheaţa este subţire şi nerezistentă, sau în timpul unui viscol puternic, ori, la pescuitul de coastă sau de larg, cînd ieşirea la pescuit este împiedicată de o furtună puternică.

Un alt caz este acela cînd pescuitul este suspendat printr-o dispoziţie a întreprinderii sau a Ministerului Industriei Alimentare, ca de exemplu în perioadele de prohibiţie, sau atunci cînd se creează unele zone de protecţie.

Prin noul regulament se accentuează în mod deosebit legăturile dintre întreprindere şi muncitori. In perioadele nefavorabile pescuitului, întreprinderile piscicole sînt obligate să asigure muncitorilor permanenţi alte munci ca: recoltatul stufului, umplerea gheţăriilor, confecţionatul uneltelor, munci care vor fi plătite după tarifele respective.

Dacă aceste munci nu asigură muncitorilor cel puţin 50% din salariile tarifare, întreprinderile sînt obligate să plătească muncitorilor respectivi 50%

din salariile tarifare de încadrare, în conformitate cu dispozițiile art. 45 din Codul Muncii.

Trebuie să se plătească 50% din salariile tarifare brigăzilor ce pescuiesc la coastă și în larg, chiar și în cazurile în care, deși au ieșit în mod normal la pescuit, nu au reușit — din motive obiective — să realizeze o producție egală cu cel puțin jumătate din salariile tarifare respective.

In scopul întăririi disciplinii muncii, Regulamentul stabilește că muncitorii permanenți, care în ultimele 3 luni au absentat nemotivat, nu beneficiază de prevederile art. 45 din Codul Muncii.

Această măsură, împreună cu recompensa lunară de vechime și muncă ireproșabilă, acordate muncitorilor pescari permanenți și marinarilor încadrați în brigăzile de pescari — prin Hotărîrea Consiliului de Miniștri nr. 4391/953, referitoare la îmbunătățirea sistemului de salarizare în sectorul industriei alimentare — vor contribui într-o largă măsură la înlăturarea fluctuației și la îmbunătățirea disciplinei în muncă.

## ACORDUL PROGRESIV

Noul sistem de salarizare stabilește că planul de producție al întreprinderii, defalcat pe luni, se repartizează asupra fiecărei brigăzi, sub formă de norme lunare de plan.

Repartizarea planului lunar al întreprinderii pe fiecare brigadă nu este rezultatul unei împărțiri aritmetice. Dimpotrivă, stabilirea normelor lunare de plan constituie obiectul unei atenții deosebite, trebuind să se țină seama atît de uneltele cu care sînt dotate brigăzile, cît și de capacitatea bunurilor piscicole în care vor pescui.

Spre deosebire de normele anterioare, a căror realizare sau depășire nu se reflecta deloc în remunerarea muncii, normele lunare de plan sunt legate direct de plata muncii. Tarifele de bază privind prețurile-pescar, se referă la peștele predat în limita normei lunare de plan. Pentru cantitățile predate peste normă, tarifele se majorează progresiv. Astfel, la pescuitul de baltă, Dunăre și mare-coastă, pentru partea ce depășește norma lunară de plan pînă la 25%, tarifele se majorează cu 5%. Pentru depășirile cuprinse între 25—50%, majorarea tarifelor este de 10%. Pentru depășirile de peste 50% de normă, tarifele se majorează cu 20%.

La pescuitul de mare-larg, unde condițiile de muncă sînt mai grele, progresivitatea este cu mult mai mare. Aici tarifele se majorează cu 50% pentru depășirile pînă la 10%, cu 100% pentru partea ce depășește 10% pînă la 25% și cu 200% pentru partea ce depășește 25%.

Cîștigurile realizate de către brigadă, pe baza acordului progresiv, se împart între membrii ei, proporțional cu timpul efectiv lucrat. Fiecărui membru al brigăzii îi corespunde o anumită cotă-parte, a cărei mărime este determinată de funcția și calificarea pe care o are în brigadă.

La pescuitul de baltă, Dunăre și mare-coastă, cota-parte pentru brigadier este de 1,50, pentru ajutorul de brigadier 1,30, pentru pescarul I — 1,15, iar pentru pescarul II — 1,00.

Cote corespunzătoare au și brigazile marine ce pescuiesc în larg. In aceste brigăzi, alături de muncitorii pescari apar — cu cote egale — și marinarii cu care pescuiesc împreună. De exemplu, brigadierul are aceeași cotă-parte ca și comandantul de pescador sau cuter, ajutorul brigadier aceeași cotă-parte cu mecanicul și așa mai departe.

Repartizarea cîștigului de bază pe cote-părți, în funcție de calificarea pe care o are fiecare pescar, constituie un impuls puternic pentru ridicarea continuă a calificării, perfecționarea tehnicii pescuitului și atragerea a noi cadre muncitorești în această ramură.

## ORGANIZAREA ȘI REMUNERAREA MUNCII BRIGAZILOR EXPERIMENTALE DE PESCUIT

Pentru însușirea tehnicii necesare folosirii de noi unelte de pescuit, este nevoie de o perioadă de experimentare, cînd rezultatele de producție sînt, la început, mai mici sau total negative.

Noul sistem de salarizare stabilește reguli precise de funcționare a brigăzilor experimentale.

Importanța care se acordă experimentării de noi unelte de pescuit reiese în primul rînd din faptul că felul uneltelor ce urmează să intre în experimentare, locul și durata experimentării, sînt stabilite prin ordinul Ministerului Industriei Alimentare.

In al doilea rînd, importanța experimentării reiese și din faptul că brigăzile experimentale trebuie conduse de ingineri piscicoli sau de tehnicieni de specialitate, care prin cunoștințele lor vor putea asigura mai repede trecerea uneltei experimentale la pescuitul industrial.

Regulamentul interzice cu desăvîrșire ca — pe întreaga durată a experimentării — să se repartizeze pe aceste unelte vreo normă sau sarcină de plan. Pe întreaga durată a experimentării, brigăzile au asigurate în întregime salariile tarifare, indiferent de rezultatul pescuitului. De asemenea au asigurate și celelalte drepturi ale categoriei de pescari din care fac parte. De exemplu, o brigadă experimentală de mare-larg, va primi — ca și ceilalți pescari de larg — îndemnizația de ieșire la larg, alocația de hrană, sporul de vechime lunar etc.

In plus, brigăzile experimentale primesc premii pentru producția de pește pe care o realizează.

Pentru brigăzile experimentale care se organizează la pescuitul de baltă, Dunăre sau mare-coastă, premiile constau din sumele rezultate prin aplicarea tarifelor, la producția efectiv realizată.

Pentru brigăzile experimentale de mare-larg, premiile se stabilesc în alt mod, fiind diferențiate atît prin felul uneltelor cît și după cantitățile realizate. De exemplu: la gîr-gîre și traulere experimentale, pentru 2 tone de pește realizate într-o lună, se acordă brigăzii respective un premiu pînă la 8000 lei. Volumul acestui premiu crește la 14.000 lei pentru 5 tone, la 20.000 lei pentru 10 tone, și așa mai departe.

## SISTEMUL PREMIAL

Cu toate că brigăzile de pescari sînt plătite pe bază de acord progresiv, muncitorii pescari își pot spori și mai mult cîștigul prin premiile ce se acordă pentru prelungirea duratei de serviciu a uneltelor de pescuit, ca urmare a bunei lor întreținere.

De asemenea se acordă premii și pentru economiile realizate la bumbac, plase și catran, adică la

*materialele destinate întreținerii și reparațiilor curente ale uneltelor.*

*Premiile acordate atît pentru prelungirea duratei de serviciu, cît și pentru economiile realizate la materialele arătate, se ridică pînă la 30% din valoarea economiilor.*

*Dacă din vina brigăzilor uneltele de pescuit sunt scoase din serviciu înainte de termen, brigada nu poate fi premiată, urmînd să suporte contravaloarea pierderilor datorate neglijenței și nepăsării față de uneltele ce i-au fost date în primire.*

*Premiile nu se plătesc la expirarea întregii durate de serviciu, ci după fiecare sezon de pescuit, în maximum 10 zile dela predarea uneltelor la magazie și calcularea uzajului real.*

*In general, premiile se acordă brigăzii și se repartizează între membrii ei după metoda obișnuită a cotelor-părți.*

*In cazurile în care se poate preciza însă cu exactitate că economiile au fost realizate numai de o singură echipă din cadrul brigăzii, premiile se pot acorda numai acestei echipe.*

*Premiile se plătesc numai cu condiția realizării normei de producție, pe întreg sezonul de pescuit.*

*Regulamentul prevede acordarea de premii și muncitorilor gărdași și afundători dela lucrările de închidere, care lucrează în regie.*

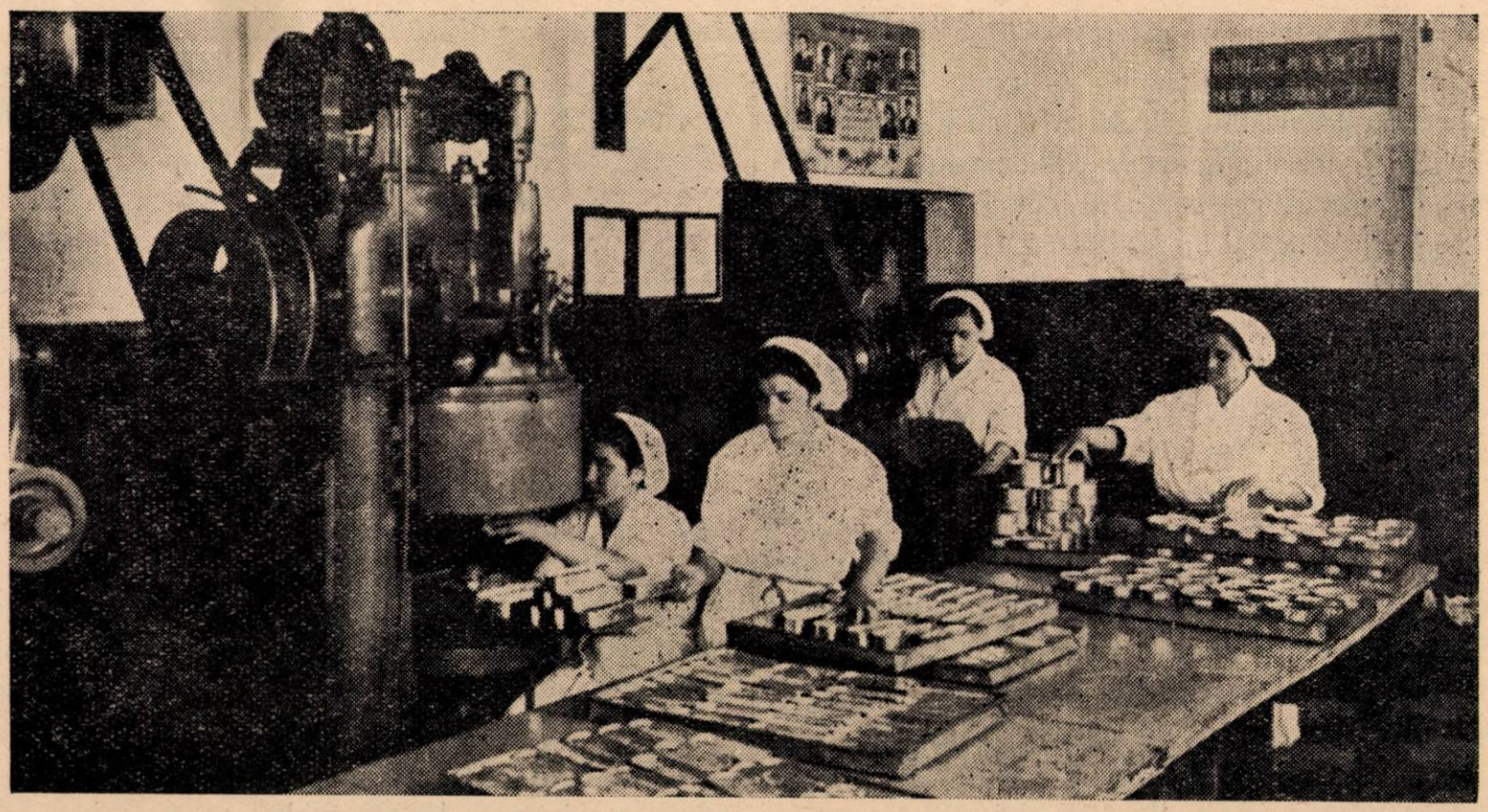
*In lupta pentru reducerea cheltuielilor de producție și deci pentru micșorarea prețului de cost, felul în care a fost reglementat sistemul de premiere pentru buna întreținere a uneltelor de pescuit, reprezintă un sprijin puternic, atît pentru întreprinderile piscicole, cît și pentru muncitorii pescari.*

★

*Aprobarea noului regulament de salarizare a muncitorilor pescari este una din măsurile importante care vor contribui la realizarea și depășirea planului de producție în sectorul piscicol.*

*Regulamentul călăuzește diferitele compartimente ale aparatelor de conducere ale întreprinderilor și secțiilor piscicole către o mai bună evidență a tuturor indicilor de plan și în special a indicilor utilizării timpului de muncă și al costului ei.*

*Pentru muncitorii pescari ca și pentru personalul navigant al ambarcațiunilor motorizate de pescuit, noul regulament este deosebit de stimulativ. El dă posibilitate fiecărui muncitor pescar și marinar să realizeze cîștiguri importante, prin îndeplinirea conștiincioasă a sarcinilor ce le revin, prin ridicarea continuă a calificării lor profesioanale.*



*Fabrica de conserve de pește-Constanța. — Aspect din sala de închis cutii*

# Succesele îngrijitoarei de porci Eudochia Maximenco

**I. Crivenco**
Coresp. ziarului Pravda, ținutul Krasnodar

In satul Kurgannaia a avut loc recent expoziția raională agricolă. Aici au fost oglindite în mod curent succesele colhozurilor și brigăzilor fruntașe, precum și succesele personale ale unor colhoznici și mecanizatori. Un mare interes au trezit rezultatele obținute în muncă de către îngrijitoarea de porci a colhozului „Stalin".

Crescătoria de porci a acestui colhoz poate servi ca exemplu numeroaselor gospodării agricole colective din Kuban.

Veniturile acestei ferme cresc în fiecare an. In 1949 s'a realizat un venit în sumă de 435.000 ruble, în 1950 — 544.000, în 1951 — peste un milion, în 1952 — 1.176.000, iar anul acesta — 1.400.000 ruble.

Dacă în 1949, dela fiecare 100 ha de păşune colhozul a obținut 3 chintale carne de porc, anul trecut această cantitate a ajuns la 11 chintale, iar anul acesta la 17,5 chintale.

In colhoz au fost ridicați numeroși maiștri în creșterea animalelor. Ingrijitoarea de porci Eudochia Fedorovna Maximenco se bucură de o stimă bine meritată. La fermă i se spune „învățătoarea noastră". Ea a instruit și inițiat zeci de îngrijitoare de porci cu o foarte bună calificare.

Eudochia Maximenco lucrează la fermă de 13 ani. In această perioadă de timp ea a crescut 1.901 purcei. Anul acesta tovarășa Maximenco a obținut dela fiecare scroafă cîte 21 purcei. Din inițiativa renumitei îngrijitoare de porci, s-a desfășurat printre crescătorii de animale o întrecere socialistă pentru ridicarea productivității vitelor. Eudochia Maximenco povesteşte :

„Colhozul nostru, îmbinând creşterea porcilor de prăsilă cu îngrăşarea lor, obține de mai mulți ani, venituri importante. La începutul anului în curs, colectivul fermei şi-a luat angajamentul de a obține dela fiecare scroafă un venit pînă la 6.000 ruble pe an. Calculînd posibilitățile de care dispunem și consultînd specialiști, am hotărît să mărim această cifră pînă la cel puțin 10.000 ruble.

In prezent pot să declar cu mîndrie că mi-am realizat cu cinste angajamentul luat. De la 8 scroafe s-a obținut un venit de 104.000 ruble".

Aceste succese sunt rezultatul muncii perseverente şi al grijii deosebite pe care renumita

îngrijitoare de porci o acordă hrănirii și întreținerii animalelor.

„Respectăm cu strictețe rațiile de hrană ale animalelor, — spune tovarășa Maximenco. O atenție specială o acordăm asigurării scroafelor cu lucernă în perioada de păşunat şi cu furaje suculente în perioada de stabulație. Pe lîngă furajele concentrate, introducem în rație fîn şi făină de fîn, precum şi substanțe minerale, cretă şi făină de oase."

Tovarășa Maximenco acordă o mare atenție creşterii purceilor. Fătarea scroafelor are loc într'o boxă curată şi dezinfectată. Inainte de fătare, îngrijitoarea spală scroafele cu apă caldă şi cu săpun. In primele 6—8 ore după fătare, dă scroafei numai apă curată, apoi un amestec de apă şi tărițe şi treptat mărește rația de hrănire din fiecare zi.

Dela vîrsta de 3 zile obișnuiește purceii cu lapte proaspăt smîntînit. Pe măsură ce cresc, le mărește rația. Furajele concentrate le dă sub formă de amestec. Dela vîrsta de 3—4 zile, îngrijitoarea scoate purceii la plimbare.

„Folosind o hrană bogată şi variată pentru porcii adulți şi pentru tineret — spune îngrijitoarea de porci — creînd condiții favorabile pentru ei, am reuşit să obțin dela scroafe, purcei sănătoşi şi plini de vitalitate şi nu am înregistrat nici un caz de mortalitate printre ei. Acum mi-am luat ca sarcină să reduc din rație furajele concentrate, care costă scump şi prin aceasta să ridic rentabilitatea creşterii animalelor".

Munca rodnică în colhoz a asigurat Eudochiei Maximenco o viață îmbelşugată şi de înalt nivel cultural. Ea a totalizat 712 zile muncă, pentru care a primit multă pîine, legume, fructe şi bani. Numai ca plată suplimentară, tovarășa Maximenco a primit, în ultimii 5 ani, 53 purcei.

De curînd Eudochia Maximenco s-a întors de la băi unde şi-a petrecut concediul de odihnă.

*In colhozul „Novîi Şleah" din comuna Peschi, raionul Cernigov (U.R.S.S) Maria Maleț lucrează la îngrăşătorie. In 1952 ea a îngrăşat 134 porci cu greutatea medie de 115 kg fiecare. In prezent, îngrijitoarele de porci vor să obțină o creştere a greutății medii cu încă 5 kg.*

# Forţa motorului la vinciul pentru năvoade de rîu

**S. S. Torban** şi **M. S. Victorinov**
Laboratorul pentru mecanizare al Institutului de studii
şi cercetări piscicole şi oceanografice

In prezent, la pescuitul cu năvoade de rîu se folosesc 8 tipuri de vinciuri. Acestea se deosebesc nu numai prin construcţia lor, dar şi prin puterea diferită a motoarelor. Cele mai răspîndite sînt vinciurile de tractor, a căror putere este de 22—30 H.P. Vinciurile fixe (staţionare) au motoare cu 15—18 H.P. Vinciurile electrice au transmisie de la motoare cu o putere de 6—15 kw.

Această diferenţă de putere a motoarelor vinciurilor pentru năvoade se explică prin lipsa datelor necesare la calcularea puterii consumate în procesul de tracţiune al năvodului. Calculul complicat al acestor puteri se mai complică şi prin faptul că momentul de acţionare al eforturilor maxime nu coincide cu momentul de viteză maximă a tracţiunii. Ca regulă, la eforturile cele mai mari viteza de tracţiune a năvodului este cea mai mică şi în cazul vitezei celei mai mari de tracţiune, eforturile au importanţă foarte mică.

Am efectuat lucrări în legătură cu analiza puterii consumate în procesul de tracţiune al codolei mobile şi aripei năvodului, la cîteva toane dintre cele mai mari ale deltei fluviului Volga. In aceste lucrări ne-am pus problema de a determina puterea consumată în realitate şi de a urmări caracterul modificărilor în decursul întregului proces de tracţiune al năvodului.

In fig. 1, 2, 3, sunt arătate graficele modificării efortului şi vitezei de tracţiune, precum şi a puterii consumate la diferite regiuni de strîngere ale codolei mobile şi aripei năvodului, la toana „Crasnoznamennaia“ a combinatului Oranjereinîi al trestului Volga-Caspica. Lungimea năvodului este de 450 m, iar înălţimea de 12 m.

Analiza graficelor arată că consumul de putere în procesul de tracţiune al năvodului oscilează între limite foarte mari — de la 0,2 pînă la 4,5—5 kw. Dacă durata ciclului de producţie la tracţiunea năvodului este de 40—45 minute, puterea maximă este solicitată timp de 5—8 minute, adică 12—20% din durata procesului de tracţiune al năvodului. Circa 50% din timpul de tracţiune al năvodului, puterea consumată de abia depăşeşte 1 kw.

Graficele examinate arată un regim original de consum al puterii şi importanţa oscilaţiilor între puterea maximă şi medie de tracţiune a năvodului.

Datele experimentale obţinute la toanele „Molodejnaia“, „Beliacinaia“, „Liţevaia“, „Levaia plotovaia“ etc. la tracţiunea năvoadelor de 250—900 m lungime şi cu înălţimea pereţilor de 6—20 m confirmă legea modificării puterii care s-a observat în procesul de tracţiune al năvodului la toana „Crasnoznamennaia“. Puterea cea mai mare nu depăşea 5 kw.

Datele experimentale dovedesc că puterea motoarelor dela vinciurile năvoadelor de rîu, este cu mult mai ridicată faţă de puterea consumată în realitate; la vinciurile de tractor de 4—5 ori, la cele fixe (staţionare) de 2—3 ori şi, aproximativ în acelaşi raport, la vinciurile electrice şi numai puterea vinciurilor electrice Giprorîbprom şi Glav-MRS, de 6 kw corespunde aproximativ cu puterea reală consumată.

Trebuie să observăm că puterea motorului de 4,5—5 kw va fi de asemenea folosită nerațional, deoarece această putere se consumă numai în proporţie de 12—20% din durata ciclului de producţie, iar restul timpului, după cum am arătat, consumul de putere este mai redus. De aceea la alegerea puterii motorului, în special a electromotorului, este bine să se pornească dela eventuala supraîncărcare de scurtă durată. In acest caz randamentul instalaţiei va creşte considerabil.

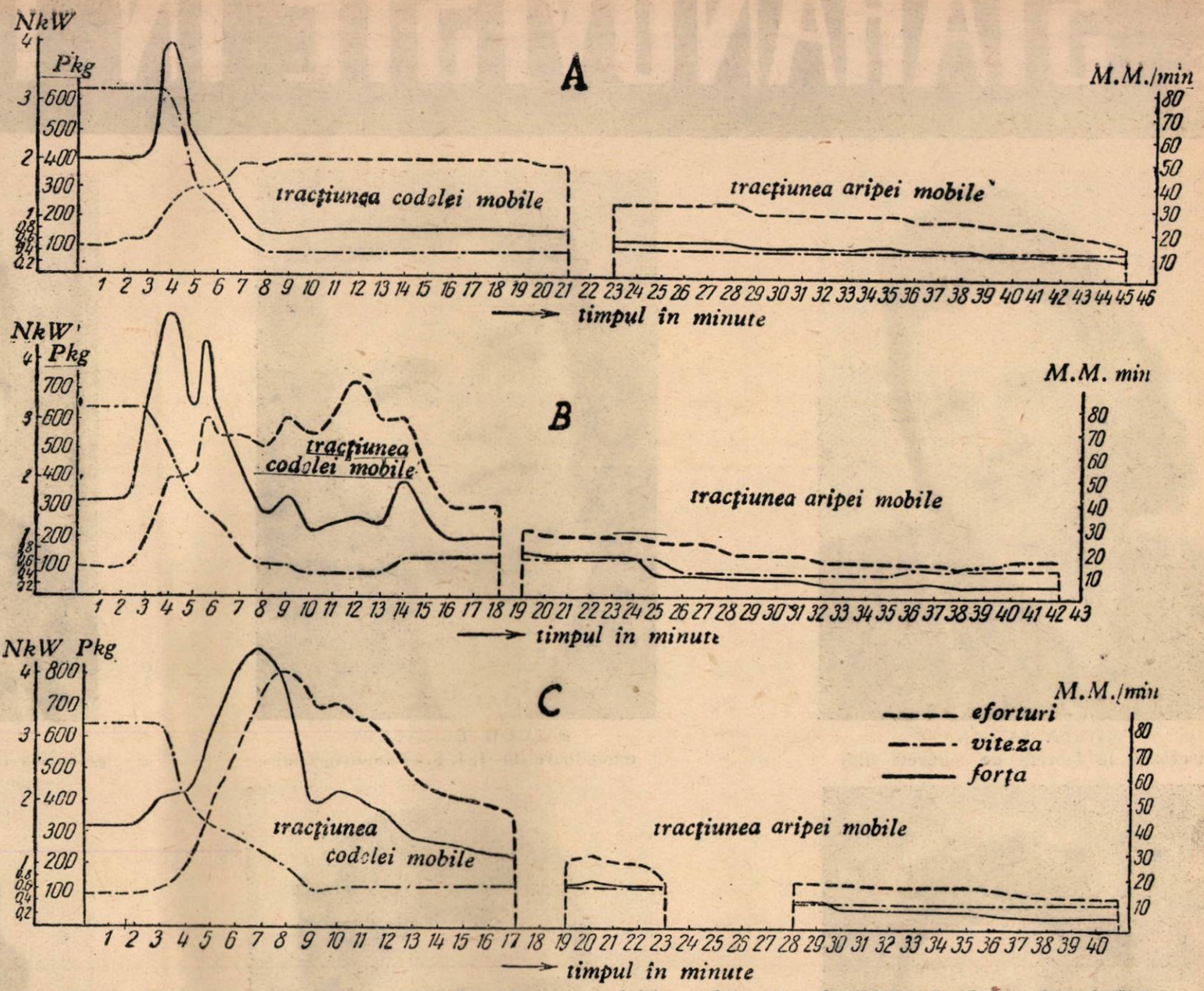
Pentru calculul puterii vinciului filiala pentru Marea Caspică a Institutului de studii şi cercetări piscicole şi oceanografice (VNIRO) a propus în 1938 următoarea formulă:

$$N_{max} = \frac{P_{max} \cdot V_{min}}{75 \cdot \eta} \text{ H. P.}$$

**în care:**

$P_{max}$ — efortul maximal de tracţiune în procesul de strîngere al năvodului, în kg,
$V_{min}$ — viteza cea mai mică de tracţiune a năvodului în m/sec,
$\eta$ — randamentul instalaţiei ($\eta = 0{,}75$).

Formula $P_{max} \cdot V_{min}$ arată că ea nu oglindeşte consumul maxim real de putere dezvoltată de




*Modificările eforturilor și vitezei de tracțiune la strîngerea codolei mobile și odgonului năvodului înconjurător, în toana „Crasnoznamennaia"*

*A* — prima acostare (pritonire), *B* — a doua acostare, *C* — a patra acostare

vinci, în procesul de tragere al clecei mobile a năvodului, spre locul de acostare.

Dacă luăm $P_{max} = 100$ kg, iar $V_{min} = 10 - 12$ m/min, atunci $N_{max}$ va fi după această formulă de 2,2 — 2,5 kw. Dar, după datele noastre $N_{max}$ este de 4,5 — 5 kw, adică greșeala este de 100%.

Din grafice se vede că cel mai mare consum de putere se observă în momentul cînd eforturile de tracțiune încep să crească (după strîngerea jocului liber al năvodului), iar viteza de tracțiune continuă să rămînă încă mare. In baza generalizării materialului de experimentare, recomandăm următoarea formulă pentru calculul puterii:

$$N_{calc} = \frac{P_{med} \cdot V_{med}}{75\ \eta} = \text{H.P.}$$

Pentru a exprima formula în kilowați, înmulțim 75 cu coeficientul de reducție 1,36. Atunci obținem :

$$N_{calc} = \frac{P_{med} \cdot V_{med}}{102 \cdot \eta}\ \text{kw}$$

în care :

$$P_{med} = \frac{P_{max} + P_{min}}{2}$$

$$V_{med} = \frac{V_{max} + V_{min}}{2}$$

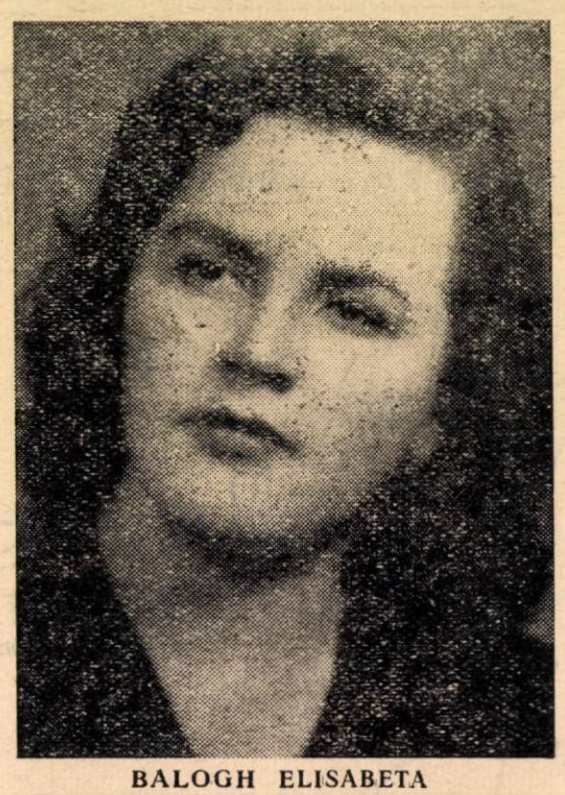
Puterea motorului calculată după această formulă este apropiată de rezultatele cercetărilor noastre experimentale.

Intr-adevăr, dacă $P_{max} = 1000$ kg, $P_{min} = 100$ kg, $V_{max} = 80$ m/min, $V_{min} = 10$ m/min, $N_{calc} \sim 5$ kw.

Cercetările efectuate arată că vinciurile năvoadelor funcționează cu o mare rezervă de putere și prin urmare că se consumă inutil o mare cantitate de combustibil, lubrefianți și fonduri.

# STAHANOVISTE IN IN

MITREA SUZANA
lucrătoare la fabrica de ţigarete Blaj



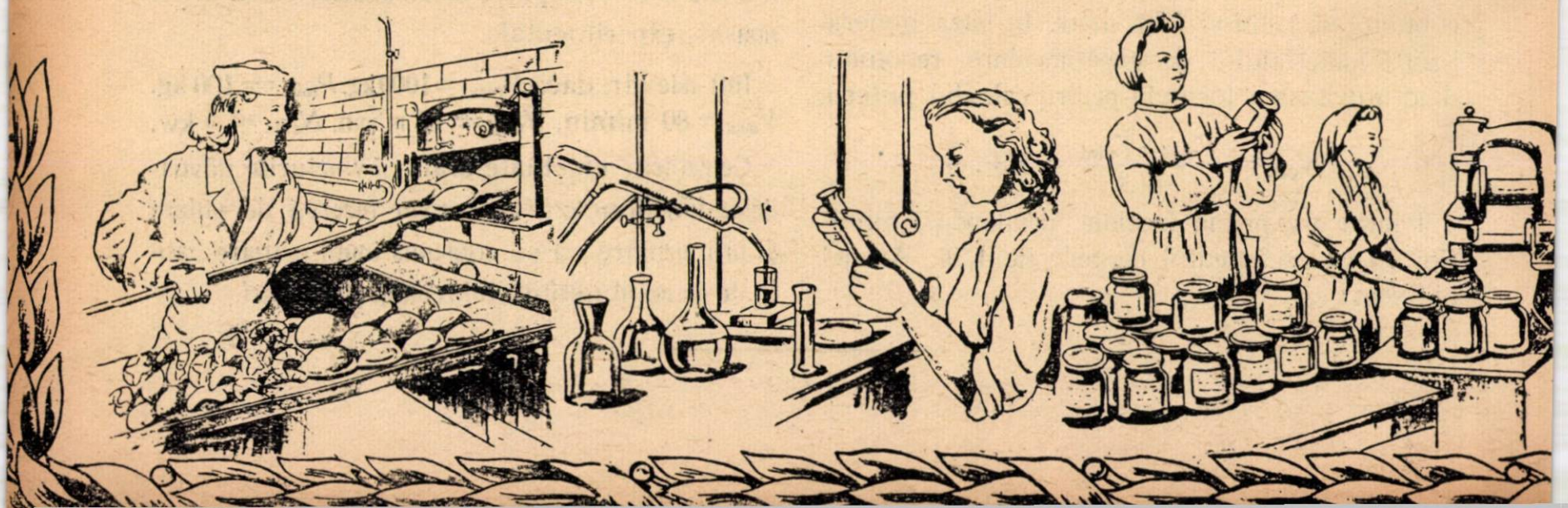
BALOGH ELISABETA
muncitoare la I. I. S. Tehnofrig-Cluj

FRUNZ
pescăriţă la Intrepr

RABINOVICI ELSA
chimistă inovatoare la Intreprinderea chimico-farmaceutică Nr. 11-Bucureşti

TUDOR EUGENIA
muncitoare la fabrica de pîine „Steagul Roşu"-Bucureşti

SCHUS
muncitoare la f
„Vi



# ...USTRIA ALIMENTARĂ

...OXANA
...rea piscicolă Sulina

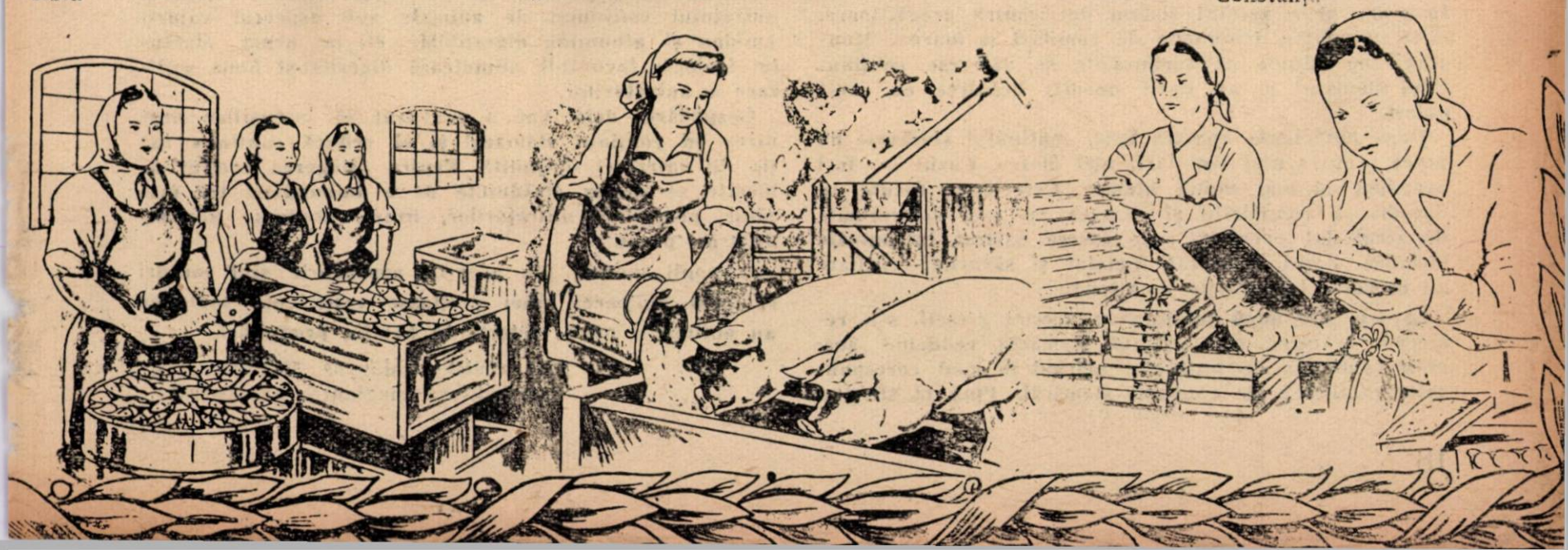
CIOLCĂ MARIA
muncitoare la I. I. S. „Cicoarea"-Bucureşti

RUJAN ELENA
muncitoare la fabrica de ţigarete Bucureşti

...ROZALIA
...a de paste făinoase
..."-Sibiu

DOROFTEI VICTORIA
şefă de brigadă la fabrica de conserve
„Flora"-Bucureşti

MĂRGINEANU ALEXANDRINA
şefă de brigadă la fabrica de conserve
Constanţa



# Din DEMOCRAȚIILE POPULARE

**R. P. UNGARĂ**

## Ingrăşarea porcilor cu conţinut stomacal

**In Uniunea Sovietică conţinutul stomacal al vitelor este întrebuinţat pentru îngrăşarea porcilor. Prin întrebuinţarea conţinutului stomacal al vitelor, colectat la abatoare, s-au obţinut rezultate foarte bune.**

**Sub denumirea de conţinut stomacal se înţeleg nutreţurile ingerate de animale, dar nerumegate încă, aflate în ghem (foios) şi trecute în oarecare măsură prin acţiunea prelucrătoare a cumenului.**

**Oamenii muncii dela Gospodăria din Vac — Republica Populară Ungară — s-au angajat atunci cînd s-au alăturat chemării la întrecere a tovarăşilor dela Saribesnyö, că vor folosi posibilităţile locale şi vor întrebuinţa pentru îngrăşarea porcilor, conţinutul stomacal al vitelor sacrificate la abatorul din Vac, conţinut care pînă atunci se arunca.**

**La 7 octombrie 1952 s-au pus la îngrăşat 120 grăsuni de rasă mangaliţa. Greutatea totală a acestor grăsuni era de 3672 kg, greutatea medie fiind de 30,60 kg.**

**Grăsunii au fost aduşi de la o gospodărie model. Timp de trei zile după descărcarea lor, au fost hrăniţi la fel ca şi în gospodăria de unde fuseseră aduşi. După trei zile au început să fie hrăniţi cu conţinut stomacal de vită.**

**In prima săptămînă porcii au primit cîte 1,250 kg amestec de nutreţuri, 1 kg zer şi 1 kg conţinut stomacal. Conţinutul stomacal se aducea zilnic de la abator. Aceste trei feluri de nutreţuri au fost amestecate şi apoi au fost date porcilor. Porcii s-au obişnuit destul de repede cu acest fel de hrană, pe care o mîncau bine. In a 6-a zi a acestui sistem de hrănire pregătitoare, porcii prezentau fenomene de vomitări şi diaree. Muncitorii au bănuit că turburările se datoresc conţinutului stomacal şi au oprit imediat hrănirea cu acest nutreţ.**

**După aprecierea noastră însă, conţinutul stomacal nu putea provoca nici vomitări, nici diaree. Cazul a fost examinat cu mai multă atenţie. Cercetările făcute au dovedit că vomitările şi diareea au fost determinate de zerul dat porcilor, care fusese păstrat în butoaie metalice. Zerul a atacat metalul şi sărurile rezultate au provocat turburările menţionate.**

**La trei zile după înlăturarea acestei greşeli, s-a reînceput hrănirea cu conţinut stomacal, reducînd succesiv cantitatea de nutreţ şi mărind în mod corespunzător cantitatea de conţinut stomacal. Pînă la sfîrşitul lunii, s-a redus cantitatea de nutreţ la 0,65 kg, mărindu-se cantitatea de conţinut stomacal la 1,8 kg. Intre timp, în a treia săptămînă, s-a suprimat zerul. Intre 7 şi 31 octombrie, grăsunii au consumat 2694 kg uruială de orz, 750 kg tărîţe şi 4320 kg conţinut stomacal. In primele zece zile s-a mai întîmplat ca porcii să lase nemîncat în jghiab, o parte din conţinutul stomacal. Ne-am dat seama că printr-o metodă mai bună de pregătire a nutreţurilor, gustul conţinutului stomacal poate fi îmbunătăţit, porcii consumînd cantităţi mai mari. Pînă atunci, nutreţurile erau pregătite astfel: se amesteca separat uruiala cu apă; acest amestec era apoi adăugat la conţinutul stomacal. Noua metodă constă în aceea că uruiala se toarnă uscată peste conţinutul stomacal. Uruiala absoarbe apa din conţinutul stomacal şi astfel se leagă mai bine înmuindu-se în acelaşi timp. Acest amestec de conţinut stomacal este mai gustos şi porcii îl consumă cu plăcere fără a mai lăsa resturi nemîncate.**

**La 1 noiembrie grăsunii au fost cîntăriţi. Greutatea iniţială de 3672 kg s-a ridicat pînă la sfîrşitul lunii la 4760 kg. Greutatea medie a fost de 39,66 kg. Cu alte cuvinte în 24 zile s-a înregistrat o creştere medie a greutăţii de 9.06 kg ceea ce reprezintă un spor de greutate de 0,380 kg pe zi. Normele din R.P.U. prevăd pentru porcii mangaliţa, pînă la greutatea de 60 kg, un spor lunar de greutate de 10 kg sau 0,333 kg pe zi. Normele mai prevăd că pentru obţinerea unui spor de greutate de 1 kg asemenea grăsuni pot consuma 5,65 unităţi nutritive. Fiecare grăsun a consumat sub formă de orz şi tărîţe 18,21 unităţi nutritive. Potrivit normelor, pentru obţinerea unui spor de greutate de 9,6 kg în medie, aceşti porci puteau să consume 5,65 unităţi nutritive de fiecare kg, adică în total 50,8 unităţi. Scăzînd deci cele 18,21 unităţi nutritive, reprezentate prin orz şi tărîţe, aceşti grăsuni au consumat sub formă de conţinut stomacal, în timp de 20 zile, cîte 32,8 unităţi nutritive.**

**Rezultatul îngrăşării a arătat că conţinutul stomacal este un nutreţ preţios, cu mare valoare biologică. Acţiunea bacteriilor care disociază celuloza şi a infuzorilor, care formează albumine, organisme ce se găsesc în stomacul vitei, probabil că nu ridică numai valoarea nutreţului consumat de animale sub aspectul valorii amidon şi albumină digestibilă, ci, în urma efectului biologic favorabil, stimulează digestia şi buna utilizare a nutreţurilor.**

**Gospodăria dela Vac a prevăzut să intensifice hrănirea cu conţinut stomacal şi să reducă continuu raţia de nutreţuri obişnuite. Pentru atingerea acestui obiectiv se depun străduinţe de a îmbunătăţi tot mai mult pregătirea nutreţurilor, hrana dîndu-se porcilor de 4 ori pe zi.**

**Oamenii muncii din această gosopdărie sînt mîndri că prin aplicarea unei preţioase experienţe sovietice au obţinut o nouă victorie în bătălia producţiei.**

Din revista „Magyar Mezögazdasag"
(Agricultura maghiară) nr. 24/1952

# INOVAȚII ȘI INOVATORI

## Valţuri mecanice pentru scurgerea conţinutului intestinal

În schema tehnologică a prelucrării maţelor este cuprinsă şi operaţiunea de scurgere a conţinutului intestinal.

De felul cum este efectuată această operaţiune depinde, în mare măsură, calitatea produselor finite, deoarece dacă scurgerea conţinutului nu a fost făcută cît mai repede după eviscerare şi cît mai complet, maţele vor avea o culoare cenuşie, care le scade mult calitatea.

În practica întreprinderilor noastre această operaţiune este executată manual. Acest sistem de lucru are o serie de dezavantaje ca de pildă:

a) este o operaţiune grea, muncitorul fiind obligat să treacă întreaga lungime a maţului printre degete şi prin apăsare să-l golească de conţinut;

b) maţele nu ies perfect curate deoarece aceasta presupune o apăsare puternică, ceea ce cu mîna nu se poate face decît scurtă vreme.

c) operaţiunea executată manual necesită un timp relativ lung ceea ce este contraindicat;

d) operaţiunea este neigienic executată deoarece în permanenţă muncitorul are mîinile şi hainele de protecţie murdărite de conţinutul intestinal.

Tovarăşul inginer Barbu Petrescu şi tovarăşul Carol Stoica din cadrul Direcţiei Generale a Industriei Cărnii, în colaborare cu tovarăşul Baron Adalbert, mecanic la abatorul Timişoara, au propus un dispozitiv mecanic, simplu, care permite efectuarea operaţiunii de scurgerea conţinutului intestinal, înlăturînd toate dezavantajele enumerate mai sus.

Maşina este alcătuită dintr-un schelet metalic solid, din fier profilat (S) avînd forma şi dimensiunile din figură.

Valţurile (W) sunt făcute din tablă de fier groasă, cu o lungime de 80 cm şi un diametru de 20 cm. Pentru ca maţul să nu alunece la trecerea printre valţuri, acestea sunt acoperite cu un strat de cauciuc şi apoi cu o pînză aspră de in impregnată. Imbinarea capetelor pînzei trebuie făcută cît mai neted, pentru a nu deteriora maţul prin apăsare.

Valţurile se rotesc cu o turaţie de 18 rotaţii pe minut. Puterea necesară este luată de la un motor electric de 2 CP (M). Deoarece turaţia motorului este mare (1200—1400 ture-minut) este necesar un reductor de viteză. Pentru aceasta turaţia motorului se transmite roţii dinţate (R) cu ajutorul şurubului fără sfîrşit (F), realizîndu-se astfel un cuplaj „cu melc", reductor de turaţie. Raportul de transmitere va fi ales în funcţie de turaţia motorului folosit precum şi de diametrul roţii dinţate (R).

Rotirea valţului inferior se transmite şi valţului superior prin angrenajul format de roţile dinţate (K) şi ($K_1$) care au acelaşi diametru şi acelaşi număr de dinţi.

Fixarea valţurilor pe scheletul metalic al maşinii se face prin lagăre simple (cu cuzinet) sau cu role. Deoarece în timpul funcţionării este posibil ca maţul să aibă o îngroşare, pentru a nu fi rupt (strivit), valţul superior trebuie să aibă un „joc" în sus de circa 10 mm. In acest scop lagărele sale nu sunt fixate pe şasiu, ci sunt făcute „alunecătoare" (A).

La toate locurile unde se produc frecări sunt prevăzute supape de ungere.

Pentru ca suprafeţele valţului să fie curate în timpul funcţionării, este prevăzută conducta de apă (C), făcută din ţeavă de ½", avînd găuri (15—20 găuri) îndreptate către linia de unire a celor două valţuri. In timpul lucrului apa va ţişni prin aceste găuri formînd un duş care va spăla necontenit suprafaţa valţului.

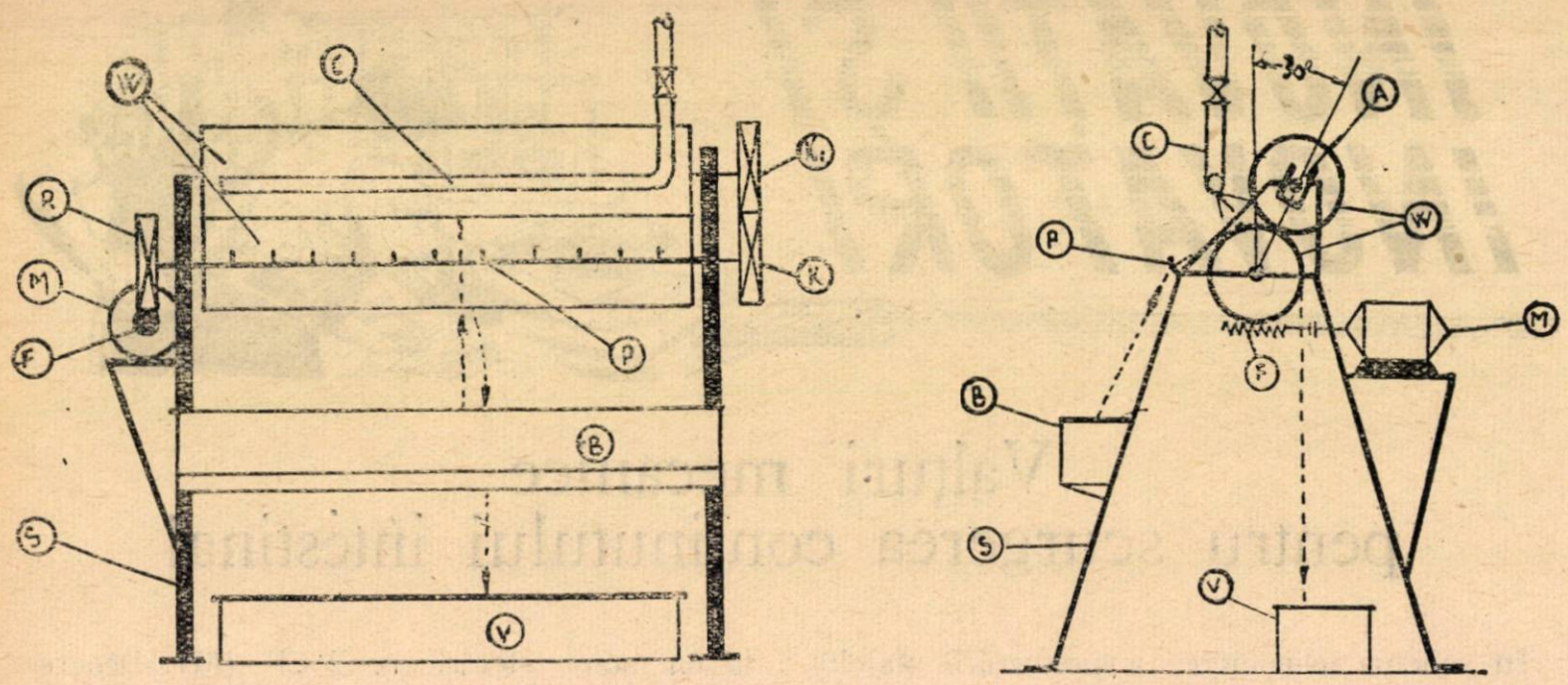
Pentru a se evita împrăştierea conţinutului intestinal este prevăzut rezervorul metalic (B) care se poate pune în legătură directă cu gura de canal cea mai apropiată.

Pentru ca maţele să nu se încurce în maşină este prevăzut „pieptenele" (P) care aşează maţele paralel la introducerea între valţuri.

La ieşirea dintre valţuri maţele curăţate sunt prinse în vasul (V) aşezat sub maşină. Pentru ca maţul să nu se întindă este necesar ca acest vas să fie aşezat cît mai sus şi chiar pe scheletul de fier al maşinii.

Angrenajele, reductorul de viteză şi motorul vor fi încapsulate în apărătoare metalice pentru a se evita accidentele.

Se cere atenţie la dimensionarea exactă a




*Valţuri mecanice pentru scurgerea conţinutului intestinal*

valţurilor şi a angrenajului (K—$K_1$) deoarece nu este permis ca cele două valţuri să aibă viteze periferice diferite în timpul funcţionării.

De asemeni reductorul trebuie bine dimensionat pentru ca valţurile să nu depăşească turaţia de 18 rotaţii pe minut.

## FUNCŢIONAREA MAŞINII

Jumătăţile de maţ sunt introduse cu capătul îndoit între valţurile maşinii, în timp ce acestea se rotesc unul contra celuilalt. Prin apăsarea pereţilor valţului, tot conţinutul este golit către capetele libere şi astfel îndepărtat. Conţinutul este strîns în cutia colectoare montată pe maşină şi astfel nu se mai împrăştie pe jos. Maţele scurse sunt prinse într-un vas cu apă la ieşirea din maşină.

Tot timpul cît maşina lucrează suprafaţa de contact a valţurilor este stropită de duşuri de apă caldă care îndepărtează murdăria ce s-ar putea depune pe valţuri.

Operaţiunea se execută uşor şi nu necesită decît introducerea maţelor între valţuri şi supravegherea funcţionării.

## AVANTAJELE SISTEMULUI

1. *Rapiditate.* La încercările făcute cu această maşină s-a constatat că se pot lucra pînă la 3500 metri de maţe pe oră, ceea ce reprezintă o productivitate sporită de 10 ori faţă de sistemul manual.

2. *Siguranţa şi calitatea lucrului.* Se înlătură posibilitatea înnegririi maţelor din cauza întîrzierii scurgerii conţinutului, deoarece maşina lucrînd foarte rapid timpul cît maţele sunt scurse, este foarte scurt.

De asemenea maţele ies perfect curate şi nu mai păstrează resturi de conţinut, aşa cum se întîmplă în cazul cînd operaţiunea se face manual, în special la maţele groase.

3. *Igiena muncii.* Murdărirea locului de muncă este complet evitată, deoarece tot conţinutul este adunat în cutia colectoare a maşinii. In aceeaşi măsură se evită şi murdărirea hainelor muncitorului.

4. *Intreţinera maşinii.* Intreţinerea nu este costisitoare, deoarece construcţia maşinii este robustă şi lucrează la viteze mici de rotire. Sistemul de reducerea vitezei este piesa care necesită o ungere atentă şi în acest caz funcţionarea corectă a maşinii este asigurată.

Lucrînd cu această maşină se aduc importante economii care duc la reducerea preţului de cost al produselor. Se permite de asemeni o mai justă repartizare a muncitorilor calificaţi care nu vor mai efectua manual această operaţiune simplă, dar foarte importantă.

Realizarea dispozitivului descris este un exemplu bun care trebuie urmat de toţi muncitorii şi tehnicienii din întreprinderile de abator şi în special acei dela măţării, deoarece o serie de operaţiuni din schema tehnologică a prelucrării maţelor, pot fi mecanizate.

Folosind materialul documentar de specialitate şi în special materialul sovietic, consultîndu-se în cadrul cabinetelor tehnice şi utilizînd toate resursele interne ale întreprinderii, se pot realiza o serie de mici mecanizări care vor uşura munca muncitorilor, vor spori productivitatea muncii, vor reduce preţul de cost şi vor îmbunătăţi calitatea produselor.

# Alegerile sindicale, factor mobilizator al maselor pentru îndeplinirea sarcinilor de plan

Un eveniment deosebit de important în viața întreprinderilor noastre îl constituie desfășurarea acțiunii de analiza activității actualelor comitete sindicale, pe baza dărilor de seamă ce urmează să prezinte în fața adunărilor generale cu ocazia alegerii organelor sindicale.

Plenara din 13—14 ianuarie 1954 a Consiliului Central al Sindicatelor din R.P.R. a arătat că prezentarea dărilor de seamă și alegerea organelor sindicale, trebuie să se desfășoare în lumina hotărîrilor plenarei lărgite a C.C. al P.M.R. din august 1953, fapt care să ducă la întărirea legăturii organelor sindicale cu masele de muncitori, tehnicieni, ingineri și funcționari și să-i mobilizeze pentru aplicarea în viață a planului de măsuri elaborat de partid.

Prezentarea unor dări de seamă cît mai complete în fața membrilor de sindicat și desfășurarea unor alegeri la un nivel înalt, constituie o sarcină centrală și pentru activul sindical din industria alimentară, în toate verigile sale. Adunările generale trebuie să devină mijloace temeinice de analiză în spirit critic și autocritic a rezultatelor obținute în lupta pentru creșterea belșugului de produse alimentare în țara noastră.

Dările de seamă ce urmează să fie prezentate de organele sindicale trebuie să dea posibilitatea membrilor de sindicat să analizeze felul în care activul sindical ales a rezolvat, împreună cu conducerile întreprinderilor, problemele de producție și social-culturale înscrise în contractele colective. Dările de seamă trebuie să se bazeze pe o analiză temeinică, principială, asupra activității organelor sindicale și conducerii administrative pentru mobilizarea salariaților la lupta pentru îndeplinirea și depășirea angajamentelor din contractul colectiv.

Intocmite în acest fel, dările de seamă vor constitui un stimulent pentru dezvoltarea criticii de jos — concretă și constructivă — a masei de membri de sindicat și vor stimula participarea lor la organizarea și rezolvarea problemelor de producție și social culturale din întreprinderile noastre în vederea măririi producției și productivității muncii, pentru ridicarea continuă a nivelului de trai al celor ce muncesc.

Dezvoltarea criticii de jos este deosebit de importantă, căci pe de o parte ajută la curățirea rîndurilor activului nostru sindical de elementele necorespunzătoare, carieriste, lipsite de simțul răspunderii față de masele care le-au ales și, pe de altă parte, ajută la lichidarea lipsurilor în muncă. De exemplu, cu ocazia adunării generale, ținută la unitatea I.C.I.A.-Mișca, tov. Rez Vasile a criticat faptul că lucrările pentru terminarea a două camere de locuit pentru muncitori, sînt amînate în mod nejustificat pînă în primăvară. Critica făcută și-a atins scopul, deoarece a scos din toropeală conducerea întreprinderii, care, cu sprijinul noului organ sindical ales a dat în folosință în numai cîteva zile, cele două camere, efectuînd lucrările necesare.

In adunarea generală masa de membri de sindicat nu trebuie să treacă cu vederea nici lipsurile organelor administrative. Critica maselor asupra formalismului în conducerea și organizarea muncii și a rămînerilor în urmă, trebuie să atingă atît organele sindicale, cît și pe cele administrative iar punerea în practică a hotărîrilor ce se iau și care privesc viața întreprinderilor, trebuie să devină sarcină centrală, atît pentru organele sindicale, cît și pentru cele administrative.

De exemplu, nu se poate trece cu vederea atitudinea conducerilor fabricilor de zahăr Roman, Bod și Tudor Vladimirescu-Sascut și a organelor sindicale respective, care nu au luat măsuri pentru larga organizare a întrecerii socialiste și asigurarea unor cantități sporite de sfeclă la hectar, lipsuri care au contribuit la nerealizarea sarcinilor de plan pe anul 1953.

De asemenea nu trebuie tolerată nici atitudinea conducerii Fabricii de ulei „Filimon Sîrbu" din București care nu a îndeplinit planul construcției de locuințe muncitorești pe anul 1953, sub diferite motive formale.

In cadrul dărilor de seamă o atenție deosebită trebuie să se acorde și problemei atragerii în muncă a femeilor și a tineretului în vederea aplicării prevederilor Hotărîrii Consiliului de Miniștri cu privire la sistemul de salarizare îmbunătățit în industria alimentară, care stabilește că pînă la sfîrșitul anului 1954 numărul femeilor care să lucreze în industria alimentară trebuie să reprezinte cel puțin 40% din totalul muncitorilor.

Desfășurarea cu succes a acțiunii alegerilor organelor sindicale depinde în mare măsură de intensificarea muncii de propagandă și agitație în jurul problemelor de producție și social-culturale și a rezultatelor obținute în muncă de fruntașii în producție și de cei mai buni activiști sindicali.

In acest scop, în planurile de acțiune pe această perioadă trebuie prevăzute măsuri care să ducă la îmbunătățirea și dezvoltarea muncii culturale în întreprinderi și instituții prin activizarea și instruirea comisiilor culturale, a comitetelor de conducere ale cluburilor și colectivelor colțurilor roșii.

Creșterea continuă a nivelului producției socialiste, ridicarea nivelului de trai al celor ce muncesc, rezultatele obținute prin introducerea și extinderea metodelor înaintate în muncă ale stahanoviștilor sovietici și ale fruntașilor în producție de la noi, trebuie să fie popularizate pe scară largă în toate unitățile de producție, cu ajutorul gazetelor de perete și altor mijloace de propagandă și agitație.

In întreprinderi trebuie organizate brigăzi artistice de agitație cu ajutorul cărora să se popularizeze rezultatele pozitive obținute în muncă de cei mai buni muncitori, tehnicieni, ingineri și funcționari și să se combată atitudinea învechită a unor salariați, față de muncă și bunurile obștești.

Adunările generale și conferințele ce se vor ține pentru analiza dărilor de seamă și efectuarea alegerilor pot avea un caracter mobilizator numai dacă activul sindical va conduce just lucrările și va aplica în mod creator principiile democrației muncitorești. Lipsa de pregătire și de orientare a unor activiști sindicali în conducerea alegerilor se reflectă de îndată. De exemplu, tovarășa Mihăilă Leontina, președinta comitetului local Sighișoara, care a condus alegerile comitetului de întreprindere I.C.I.A.-Sighișoara, a instruit superficial comisia de numărătoare a voturilor. In ședința de constituire a noului comitet ales, președintele și secretarul nu au fost aleși prin vot deschis de către membrii comitetului, așa cum precizează instrucțiunile C.C.S., ci au fost numiți de tovarășa Mihăilă. De sigur că această „alegere" a fost anulată.

De asemenea la I.C.I.A.-Băilești, unde alegerile au fost conduse de tov. Cornea Grigore, secretar al comitetului regional Craiova, s-a călcat principiul democrației muncitorești prin faptul că delegații pentru conferința pe întreprindere nu au fost aleși prin vot secret.

Aceste greșeli pot fi preîntîmpinate dacă organele sindicale vor acorda toată atenția cuvenită instrucțiunilor cu privire la alegeri și le vor respecta în totul.

Acțiunea de alegeri trebuie să ducă la mobilizarea intensă a muncitorilor pentru traducerea în viață a sarcinilor puse în fața industriei noastre de către plenara lărgită a C.C. al P.M.R. din 19—20 august 1953.

Pentru aceasta este necesar ca organele sindicale și cele administrative să lupte pentru crearea condițiilor necesare sporirii producției de mărfuri alimentare, mobilizînd muncitorii și tehnicienii pentru îndeplinirea și depășirea planurilor de producție, îmbunătățirea calității produselor și îmbogățirea sortimentelor, pentru descoperirea și utilizarea la maximum a rezervelor interne ale întreprinderilor și pentru întărirea simțului de răspundere personală față de muncă și de avutul obștesc.

Stimularea spiritului inventiv al muncitorilor și tehnicienilor, dezvoltarea mișcării de inovații și raționalizări și popularizarea metodelor înaintate de muncă ale stahanoviștilor sovietici și ale fruntașilor în producție din țara noastră, constituie de asemenea sarcini permanente ale organelor sindicale și administrative, sub conducerea și îndrumarea organizațiilor de partid.

O altă sarcină care stă în fața organelor sindicale, este aceea de a introduce măsurile de îmbunătățire a formei organizatorice a organizațiilor sindicale din industria alimentară. Prin noua formă organizatorică, îmbunătățită, se prevede printre altele crearea de comitete pe localități, care să cuprindă în activitatea lor toate unitățile răzlețe ale întreprinderilor de panificație I.C.I.A., O.R.A.C.A., I.R.I.C. etc., a căror activitate în trecut era neglijată.

Imbunătățirea formei organizatorice va da posibilitatea organelor sindicale să realizeze o strînsă legătură cu membrii de sindicat în vederea rezolvării operative și la timp a problemelor ridicate de ei. Astfel, în regiunile Stalin și Craiova, unde s-au desfășurat alegerile sindicale, cu sprijinul C.C. al Sindicatului nostru, s-au introdus măsurile de îmbunătățire a formei organizatorice și ca rezultat concret munca organelor de jos s-a îmbunătățit simțitor. De exemplu, noul comitet de întreprindere Prodaliment-Stoenești a convocat o ședință cu conducerea administrativă, analizînd măsurile ce trebuie luate pentru a se asigura condiții de viață mai bună muncitorilor din îngrășătorii. In urma hotărîrilor luate în ședință, s-au procurat fețe de mese noi pentru cantină, s-a amenajat un colț roșu și s-a confecționat un dulap pentru bibliotecă, s-a realizat o gazetă de perete și un panou de onoare care oglindește realizările fruntașilor în producție.

Pentru buna desfășurare a alegerilor sindicale, este necesar ca munca să se ducă în co-

lectiv, atrăgîndu-se în acțiune un număr cît mai mare de activiști sindicali, astfel cum a procedat comitetul sindical regional Stalin.

In decursul acțiunii alegerilor, organele sindicale trebuie să ceară în mod permanent sprijinul organizațiilor de partid din întreprinderi, orașe, raioane și regiuni, cu ajutorul cărora să asigure desfășurarea în bune condiții a alegerilor.

Alegerile sindicale trebuie să se desfășoare sub lozinca „*Să facem ca produsele întreprinderii noastre să devină o marcă de garanție a calității sortimentelor și igienei de fabricație*".

In jurul acestei lozinci trebuie să mobilizăm în mod permanent muncitorii, tehnicienii, inginerii și funcționarii din întreprinderi.

Este necesar ca în noile organe sindicale să se aleagă un număr cît mai mare de femei și tineret care, împreună cu întreg colectivul sindical să contribuie la îmbunătățirea permanentă a muncii sindicale și la mobilizarea maselor pentru continua ridicare a producției și productivității muncii.

Odată alese, organele sindicale trebuie să fie temeinic înstruite pentru a-și putea duce sarcinile la îndeplinire. In arta de a conduce, experiența și instruirea temeinică au o importanță deosebită. De aceea activiștii sindicali cu pregătire superioară trebuie să pună în centrul preocupărilor lor de zi cu zi această problemă și să nu considere că lucrurile pot merge de la sine.

De asemenea trebuie să se îngrijească ca toți activiștii sindicali aleși să urmeze o formă de învățămînt, pentru a asigura astfel ridicarea nivelului politic și cultural. In acest sens, comitetele de întreprindere trebuie să-și întocmească un plan de școlarizare a întregului efectiv sindical, pentru ca nici un activist să nu rămînă în afara formelor de învățămînt.

Obținerea unor rezultate cît mai bune în alegerile sindicale va avea drept rezultat îmbunătățirea muncii noastre în toate domeniile de activitate, mărindu-se astfel contribuția oamenilor muncii din industria alimentară la lupta pentru satisfacerea nevoilor de trai materiale și culturale mereu crescînde ale poporului nostru muncitor, care, sub conducerea Partidului Muncitoresc Romîn, construiește socialismul.

**P. RUBANOV**
Șeful Secției Organizatorice
din C.C. al Sindicatului Muncitorilor
din Industria Alimentară

# Din munca secției raionale de colectare a laptelui-Cluj

**Hotărîrea Consiliului de miniștri al Republicii Populare Romîne și a Comitetului Central al Partidului Muncitoresc Romîn cu privire la îmbunătățirea și dezvoltarea sistemului de contractare și achiziție de animale și produse animale, a fost primită cu deplină încredere de țăranii muncitori din raionul Cluj. Aceasta rezultă din însemnatele cantități de lapte contractate pentru perioada noiembrie 1953-aprilie 1954. Astfel, pînă la data de 20 ianuarie 1954 s-au încheiat contracte pentru canitatea de 1.711.103 litri lapte.**

**Aceste rezultate se datoresc în primul rînd importantelor avantaje prevăzute în Hotărîrea partidului și guvernului, pentru acei care încheie astfel de contracte.**

**Pentru cunoașterea și larga popularizare a acestor avantaje în rîndurile țărănimii muncitoare, sfaturile populare comunale, organizațiile de bază ale P.M.R., precum și colectorii de lapte ai I.S.P.L.-Cluj, au dus o muncă susținută de lămurire.**

**De mare însemnătate a fost și exemplul personal al țăranilor muncitori, membri de partid, care s-au lui ce-l au producătorii dacă își tractare. Astfel, țăranul muncitor hrănesc vacile cu tărîțe primite de la stat la preț oficial.**

**Ambruș Martin, membru de partid, din comuna Chinteni, raionul Cluj, a încheiat contractul nr. 1 și își îndeplinește la termen prevederile contractuale.**

**Un rol important l-a avut și alegerea judicioasă a satelor și comunelor unde au început operațiile de contractare, astfel ca aceste sate să servească drept exemplu și pentru restul satelor din raion.**

**In primul rînd, colectivul Secției raionale de colectare Cluj și-a îndreptat atenția asupra satelor din zona de aprovizionare a orașului Cluj, unde în general producătorii se ocupă cu creșterea vacilor bune producătoare de lapte și comercializează laptele pe piața neorganizată.**

**In rîndurile acestor producători s-a desfășurat o acțiune sistematică de lămurire asupra avantajelor acordate contractanților de lapte, prin Hotărîrea partidului și guvernului. S-a arătat producătorilor din aceste sate, că prin deplasarea zilnică la Cluj pierdeau o zi de muncă și, în același timp, aveau cheltuieli mari de transport. De asemenea s-a accentuat asupra avantaju-**

**In perioada începerii acțiunii de contractare, toată atenția noastră s-a îndreptat spre satele: Mera, Chinteni, Deuș, Topa Mică, Sînpaul, Vultureni, Șoimeni și Apahida.**

**In aceste sate conducerea I.S.P.L.-Cluj a trimis personal bine pregătit din cadrul întreprinderii, care a reușit să sprijine munca colectorilor și smîntînitorilor pentru a face contractări masive de lapte.**

**Exemplul dat de acești producători a fost urmat și de producătorii din alte sate din raion, care cereau prin sfaturile populare comunale ca delegații întreprinderii să se deplaseze și la ei pentru a încheia contracte.**

**In munca practică de contractare, am primit un ajutor efectiv din partea gospodăriilor agricole colective din Șoimeni, Cara, Apahida, Visa Gădălin și Măcău, care încheind contracte pentru livrare de lapte au servit ca exemplu atît pentru membrii gospodăriei colective, cît și pentru producătorii individuali. De exemplu gospodăria agricolă colectivă Apahida a con-**

tractat să predea dela 10 vaci, în timp de 6 luni — 12.000 litri lapte.

In urma rezultatelor obținute de producători după prima lună de contractare, numărul producătorilor contractanți s-a mărit treptat în multe sate. Astfel, în satul Mera 161 contractanți livrează în mod regulat lapte de bună calitate.

Mulți dintre producători și-au îndeplinit prevederile contractuale înainte de termen. De pildă în comuna Vultureni majoritatea producătorilor au predat laptele înainte de termen. Ei au livrat în luna noiembrie 1953: 8848 litri lapte în loc de 4918 cît era prevăzut în contract; în decembrie 1953 au predat 12.131 în loc de 9721 litri, iar pe luna ianuarie 1954 planul de contractări a fost îndeplinit pînă la data de 20 ianuarie.

Tot în comuna Vultureni, ca și în comuna Apahida, numeroși producători au încheiat al doilea și chiar al treilea contract. De exemplu producătorul Stejereanu Teodor din Apahida a executat pînă în prezent două contracte și acum predă lapte în cadrul celui de al treilea contract.

Pentru a putea obține rezultate bune în munca de contractare, Secția raională de colectare Cluj s-a preocupat îndeaproape de instruirea temeinică a colectorilor de lapte și de cointeresarea lor în muncă.

Astfel tovarășul Simon Andrei, responsabilul centrului Mera, care numai în luna ianuarie a. c. a colectat și prelucrat din cota obligatorie, contractări și achiziții, cantitatea de peste 780 hl lapte, a primit un salariu de 1.935 lei. Tovarășa Ciupei Viorica de la Centrul Vultureni, Varandi Ioan de la Centrul Deuș și alții au primit drept salariu, în luna ianuarie, peste 1.000 lei.

Rezultatele obținute în prima lună de contractare au fost prelucrate în ședința lunară cu toți colectorii de lapte. Analizîndu-se situația contractărilor, s-au popularizat succesele obținute de colectorii fruntași în acțiunea de contractare.

Fiecare colector de lapte a primit dela secția raională de colectare cîte un exemplar din ziarul în care a fost publicată Hotărîrea cu privire la contractări. Datorită cunoașterii Hotărîrii și discutării ei în rîndurile producătorilor, numărul țăranilor muncitori care încheie contracte pentru livrare de lapte crește din zi în zi.

Pe lîngă realizările obținute, atît aparatul secției raionale de colectare cît și unii colectori au avut și lipsuri mari în munca de contractare.

Astfel, au fost colectori care nu au apreciat just posibilitățile de predare ale producătorilor și au încheiat contracte care nu puteau fi îndeplinite la termen de către producătorii respectivi.

Pe de altă parte, secția raională de colectare nu a reușit să pună la dispoziția producătorilor cantitățile de tărîțe necesare, datorită lipsei mijloacelor de transport.

O altă deficiență a fost insuficiența muncii de control a Secției raionale.

Din această cauză s-au putut produce unele abateri serioase ca de pildă în cazul colectorului Kovacs Gustav din satul Visa care a reținut de la producători bani pentru transportul laptelui, deși întreprinderea a achitat sumele necesare pentru aceste transporturi.

Urmărind sporirea continuă a rezultatelor obținute pînă în prezent și lichidarea tuturor lipsurilor care mai dăinuie în munca noastră, noi considerăm ca o datorie de onoare îndeplinirea în cît mai bune condiții a sarcinilor de plan ce revin secției noastre.

Indeplinirea planului de contractări în perioada 1—20 ianuarie 1954 în proporție de 230%, constituie o dovadă concretă a muncii depuse în această direcție și un stimulent în munca pentru viitor.

G. MOGA
Șeful secției raionale de colectare Cluj

*I.S.P.L.-Roman.— U. T. M.-ista Crețu Maria și Cabzan Cornelia, urmăresc procesul de pasteurizare a laptelui.*

# Lucrări de mecanizare a procesului de producţie la abatorul Timişoara

In ultimii doi ani s-au realizat la abatorul nostru importante lucrări de mecanizare care au uşurat unele faze ale procesului de producţie şi au satisfăcut o serie de cerinţe igienico-sanitare şi de protecţia muncii. O mare parte din aceste realizări s-au înfăptuit prin folosirea rezervelor interne ale întreprinderilor.

Astfel, în atelierele abatorului, a fost confecţionată o maşină de curăţat burţi, care se aducea înainte numai din străinătate. Prin folosirea acestei maşini se economisesc braţe de muncă şi timp în producţie.

De asemenea s-au confecţionat tocile electrice pentru fiecare hală de tăiere.

Depozitarea şi transportul combustibilului necesar cazanelor cu aburi a fost mecanizat şi automatizat prin amenajarea unui rezervor subteran din tablă de fier cu o capacitate de 40.000 kg, aşezat lîngă linia de garaj. Transportul combustibilului de la acest rezervor, la cazanele cu aburi, se face cu ajutorul unei pompe sistem Worthington. In felul acesta s-au redus cheltuielile pentru transportul de la linia de garaj, la rezervorul cazanelor.

Printre alte lucrări trebuie arătată şi mecanizarea spălării cărnii de porcine după despicare, cu ajutorul unor robinete speciale, agăţate pe furtun, procedeu rapid şi igienic, mecanizarea transportului de gheaţă, de la fabrică la depozit, cu ajutorul unui transportor, care economiseşte timp şi braţe de muncă şi altele de mai mică importanţă.

Actualmente sînt în curs diferite alte lucrări de mecanizare ca, de pildă, mecanizarea transportului cărnurilor congelate de la depozite la linia de garaj.

Un stimulent preţios în rezolvarea iniţiativelor menite să îmbunătăţească condiţiile de muncă, l-a constituit ajutorul organizaţiei de bază şi al comitetului de întreprindere, ca şi sprijinul ministerului, care a acordat sumele necesare pentru traducerea în fapt a propunerilor venite din masă. Acest fapt a permis ca în ultimii doi ani abatorul să fie înzestrat cu baie, vestiar spaţios şi igienic, depozite bine utilate, congelatoare etc.

In întreprinderea noastră sînt încă o serie de lipsuri a căror lichidare preocupă îndeaproape pe muncitorii şi tehnicienii noştri. Noi ne străduim să lichidăm cu aceste lipsuri pentru îmbunătăţirea muncii în vederea unei producţii mereu crescînde, care să satisfacă din ce în ce mai mult nevoile de produse alimentare ale populaţiei muncitoare de la oraşe şi sate.

**KOVACS ADALBERT**
corespondent
Abatorul Timişoara

# Cum luptă I. M. C. C.-Sibiu pentru îndeplinirea planului

*Colectivul Intreprinderii de mezeluri şi conserve de carne-Sibiu, munceşte cu însufleţire pentru îndeplinirea şi depăşirea planului de producţie, contribuind în felul acesta la îmbunătăţirea continuă a aprovizionării oamenilor muncii.*

*Călăuzindu-se după Hotărîrile plenarei lărgite a C.C. al P.M.R. din august 1953, conducerea întreprinderii, îndrumată de organizaţia de partid, s-a preocupat îndeaproape de o mai bună aprovizionare a întreprinderii cu materii prime.*

*Avîntaţi în întrecere, muncitorii din secţiile de fabricaţie se străduiesc să dea mezeluri cît mai multe şi de bună calitate. Eforturile depuse de ei în cursul trimestrului IV al anului trecut se oglindesc în următoarele cifre:*

*Planul de producţie a fost realizat în proporţie de 109%.*

*In lupta pentru îndeplinirea şi depăşirea sarcinilor de plan, fruntaşi ca: Piţu Ioan, Berghezan Ion, Heitz Karol, Maga Ana şi Lederer Katei şi-au depăşit normele de producţie la locul de muncă cu 80%.*

*Indemnat de conducere, colectivul întreprinderii s-a preocupat în mod deosebit de folosirea rezervelor interne. Banda rulantă, concepută şi realizată pentru specificul acestei fabrici de către tovarăşul Roth Ion, transportă cuttile de conserve din fabrică la magazia de depozitare, într-un timp rapid. Faţă de vechea metodă de transport, cînd această muncă se făcea cu căruţele, noua metodă măreşte simţitor productivitatea muncii, eliberînd circa 25 muncitori care pot fi întrebuinţaţi în mod productiv. Noul sistem de transport, aduce economii anuale în valoare de 100.000 lei.*

*In întreprindere este acordată o deosebită atenţie încurajării iniţiativei creatoare a inovatorilor. Tovarăşii Cohut Iosif şi Crăciun Nicolae au realizat de curînd un aparat pentru separarea seminţelor din roşii. Acest aparat uşurează munca şi măreşte productivitatea muncii în secţia respectivă. In trecut operaţiunea de separare a seminţelor se făcea manual şi nu se realizau decît 2—300 kg pe zi, pe cînd prin mecanizarea operaţiei se pot separa în condiţii mai uşoare pînă la 3000 kg pe zi.*

*Asemenea iniţiative constituie exemple vii pentru ceilalţi muncitori preocupaţi de ridicarea productivităţii muncii.*

*Odată cu creşterea producţiei au crescut şi realizările social-culturale în întreprindere. Astfel, întreprinderea are o cabană la Păltiniş, la o altitudine de 1800 metri, unde muncitorii îşi pot petrece concediile de odihnă. Vara trecută au fost trimişi la această cabană peste 100 salariaţi.*

*Echipele de cor şi dansuri, desfăşoară o activitate susţinută şi producţiile lor sunt urmărite cu mult interes de salariaţii întreprinderii. Succese remarcabile obţin şi cele două echipe de popice afiliate în cadrul asociaţiei „Spartac". Ele dau posibilitate salariaţilor de a-şi dezvolta însuşirile fizice, folosind în mod raţional şi după preferinţele ce le au, timpul lor liber.*

**M. B.**

# Din realizările Intreprinderii de creştere şi îngrăşare de animale-Cluj

**Pentru realizarea cu succes a sarcinilor sporite ce revin în acest an Intreprinderii regionale de creştere şi îngrăşare de animale-Cluj, conducerea întreprinderii a luat o seamă de măsuri tehnico-organizatorice.**

**Planul de acţiune întocmit în acest scop prevede în primul rînd intensificarea tuturor lucrărilor de investiţii, în scopul îmbunătăţirii condiţiilor de adăpostire a animalelor. Asigurarea unor condiţii de adăpostire din ce în ce mai bune este un sprijin principal în îndeplinirea planului de producţie.**

**Creşterea continuă a sporului de greutate şi reducerea cantităţii de furaje concentrate, este de asemenea o preocupare de seamă a colectivului de la I.R.C.I.A-Cluj. In acest scop, în planul de măsuri tehnico-organizatorice, a fost prevăzută — printre altele — folosirea anumitor reziduri.**

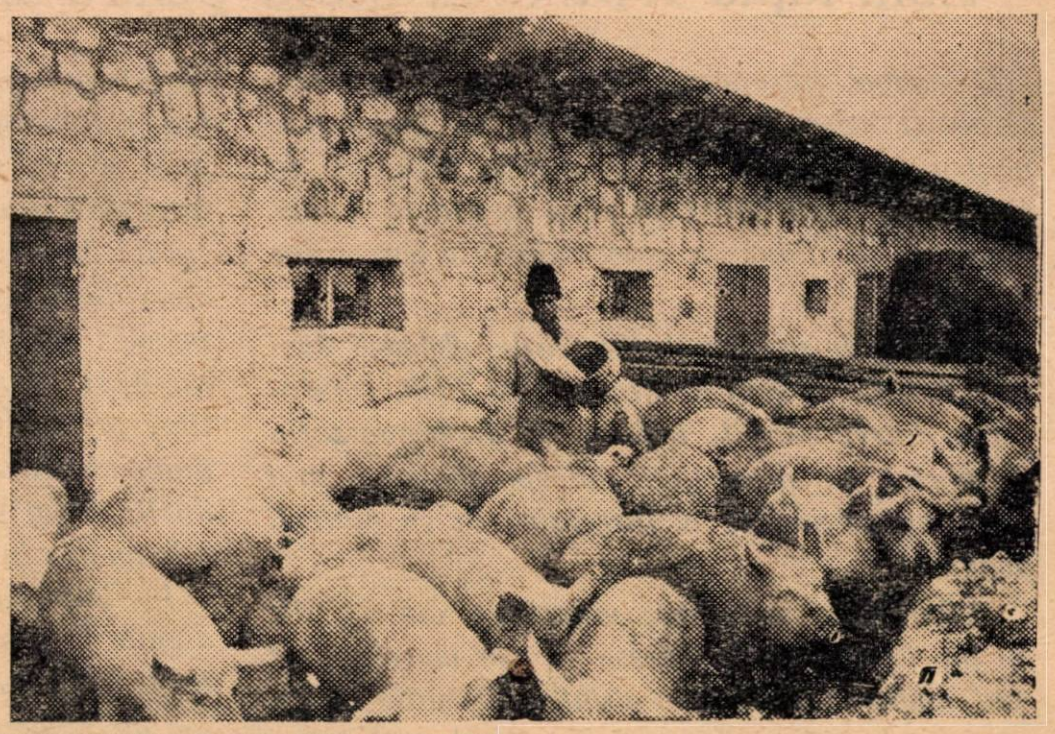
**A fost construită o îngrăşătorie la Zalău pentru 5000 locuri şi s-a amenajat o nouă serie de grajduri.**

**Astfel, faţă de anul 1952, capacitatea întreprinderii s'a mărit în anul trecut după cum urmează :**

| | |
|---|---|
| Ingrăşătorii porcine | 245% |
| Crescătorii | 180% |
| Maternităţi | 270% |

**Schimburile de experienţă dintre diferitele unităţi au contribuit la îmbogăţirea cunoştinţelor tehnicienilor şi crescătorilor. Ele au dat totodată posibilitatea unei mai bune valorificări a resurselor locale întrebuinţate în alimentaţia animalelor. Astfel au început să fie folosite, pe lîngă furajele concentrate, reziduri dela abatoare, borhot lichid dela fabricile de spirt şi cazanele de fiert ţuică, zer dela fabricile de brînzeturi. etc. Pentru alimentaţia tineretului porcin din crescătorii s-a folosit laptele de ovăz, ceaiul de cătină, făina de oase provenită din oasele primite dela fabricile de mezeluri. Toate acestea au asigurat, pe lîngă o însemnată economie de furaje concentrate şi o bună dezvoltare a porcilor, reducîndu-se, în mare măsură, cazurile de rahitism.**

**Printre maternităţile care au înregistrat cele mai bune rezultate, se numără şi secţia Tarcea, care în decursul anului 1953 a reuşit să obţină un număr mediu de 8,3 purcei fătaţi pe cap de scroafă, iar numărul mediu de purcei înţărcaţi a fost de 7,6. Asemenea rezultate frumoase au obţinut şi alte secţii din cadrul unităţii Cluj.**



*Tov. Corpodeanu Vasile, fruntaş în producţie la maternitatea de porcine Tarcea-Cluj (I.C.I.A.)*

*Tov. Cosma Liviu, responsabilul tehnic al secţiei tineret dela creşcătoria Tarcea-Cluj (I.C.I.A.)*

La succesele dobîndite de întreprindere a contribuit şi atitudinea nouă faţă de muncă a unor tovarăşi responsabili tehnici de secţii ca de pildă: Cosma Liviu de la secţia Tarcea, Marţian Ioan de la secţia Poiana, Mayer Dezideriu de la secţia Jibou, Filip Eugen de la îngrăşătoria de porci Zalău, Ponts Teodor de la îngrăşătoria de porci Gherla, Aron Zaharia de la secţia Teaca şi alţii. De la unităţi au fost evidenţiaţi pentru rezultatele obţinute, şefii de producţie Demetr Dezideriu de la U.C.I.A.-Gherla şi Eugen Bădeanu dela U.C.I.A.-Cluj.

La baza realizării sarcinilor de plan a stat întrecerea socialistă bazată pe angajamente concrete. Avînd un sprijin permanent din partea organizaţiei de partid, comitetul de întreprindere s-a ocupat îndeaproape de organizarea şi urmărirea întrecerii socialiste. Un număr de 282 tovarăşi salariaţi au fost cuprinşi în cele 47 brigăzi organizate, dintre care 26 brigăzi de economii, 20 brigăzi de calitate şi o brigadă de tineret.

Ingrăşătoriile de porci Turda, Poiana şi Teaca sînt secţii fruntaşe în întrecerea socialistă. Aplicînd metodele înaintate sovietice, cum ar fi metoda Redkin, muncitorii din aceste secţii au realizat şi depăşit normele de producţie, contribuind la realizarea planului. Astfel, tovarăşul Chifor Vasile a depăşit norma de producţie cu 122%, Groos Rozalia cu 75%, Klein Sofia cu 41%, Hajdu Ioan cu 29%, Şuteu Ana cu 36%, Turbuţiu Iosif cu 53%, Crecan Ioan cu 75% etc.

Ca urmare a rezultatelor frumoase obţinute în producţie, cîştigul mediu realizat de către muncitori a fost simţitor mărit. Au fost unii tovarăşi îngrijitori care, datorită muncii şi priceperii lor deosebite, au primit drept salariu lunar suma de lei 1.500, cum este cazul tovarăşului Chifor Vasile.

Faţă de plan, valoarea producţiei globale pe întreprindere, a fost în cursul trimestrului IV 1953 de 112,9%

Datorită unei raţionale întrebuinţări a furajelor concentrate, în cursul anului 1953 s-au realizat economii în valoare de lei 153.212.

Tot în cursul anului trecut s-au organizat cursuri de calificare la locul de muncă, realizîndu-se o frecvenţă medie de 50 muncitori.

Un număr de 6 tovarăşi au fost trimişi la o şcoală specială la Bucureşti; 4 din ei au fost calificaţi ca zootehnişti şi 2 au devenit conducători veterinari. Dintre aceştia 3 au fost promovaţi în munci de răspundere. Astfel tovarăşul Racz Francisc este zootehnician la îngrăşătoria de porci Zalău, tovarăşul Perşa Ioan zootehnist la maternitatea de porci Tarcea, etc.

In ultimul timp, a fost intensificată şi activitatea în domeniul protecţiei muncii, pentru combaterea bolilor profesionale. Biroul tehnic de protecţia muncii a trimis tuturor secţiilor teme legate de normele tehnice generale de protecţia muncii, precum şi instrucţiuni cu privire la felul cum se pot preveni bolile profesionale. Salariaţilor le-au fost asigurate haine de protecţie la locul de muncă. De asemenea s-au luat măsuri pentru uşurarea muncii tovarăşilor de la secţiile de protecţie, punîndu-se la dispoziţie căruţe pentru transportul furajelor la loturi.

De asemeni, s-a construit un garaj pentru reparaţii curente la maşinile auto din parcul propriu, s-au refăcut padocurile de alimentaţie şi culcuşurile de la staţiunea de serovirulizare Gherla, s-au instalat mori cu ciocane la secţiile de producţie pentru uruitul furajelor concentrate, s-au confecţionat căruţe speciale pentru transportul borhotului lichid, s-au confecţionat cazane pentru încălzitul apei la crescătorii şi maternităţi, etc.

Hotărîţi să contribuie din toate puterile la asigurarea unei bune aprovizionări a populaţiei, muncitorii de la Interprinderea de creştere şi îngrăşare de animale Cluj, s'au angajat cu tot entuziasmul să-şi sporească eforturile pentru îndeplinirea şi depăşirea sarcinilor încredinţate.

ŞT. RUIANU

# Cum pregătim caşul sec în întreprinderea noastră

O mare parte a materiei prime folosită la fabricarea brînzeturilor trei sferturi grase sau semigrase, o formează caşul sec. In compoziţia acestor brînzeturi caşul sec intră, în diferite proporţii, împreună cu brînza de oaie (brînza de Moldova), caşul gras şi untul topit.

Deoarece perioada de mare producţie a caşului sec nu corespunde cu perioada de consum intens a produselor finite rezultate din el, s-a pus problema conservării lui cu scopul de a dispune de el în sezonul de iarnă.

In ceea ce priveşte conservarea caşului sec, în condiţiile şi stadiul actual de dezvoltare a metodelor de lucru şi a posibilităţior de depozitare la frig, soluţiile şi metodele propuse nu sînt din cele mai bune.

Prin metoda de lucru se înţelege toată seria de operaţii, începînd cu primele faze de prelucrare, ambalarea, transportul de la centre la fabrică, frămîntarea şi sărarea.

Aceste operaţii se fac într-o perioadă care poate fi numită de pregătire a caşului sec, în vederea conservării de durată.

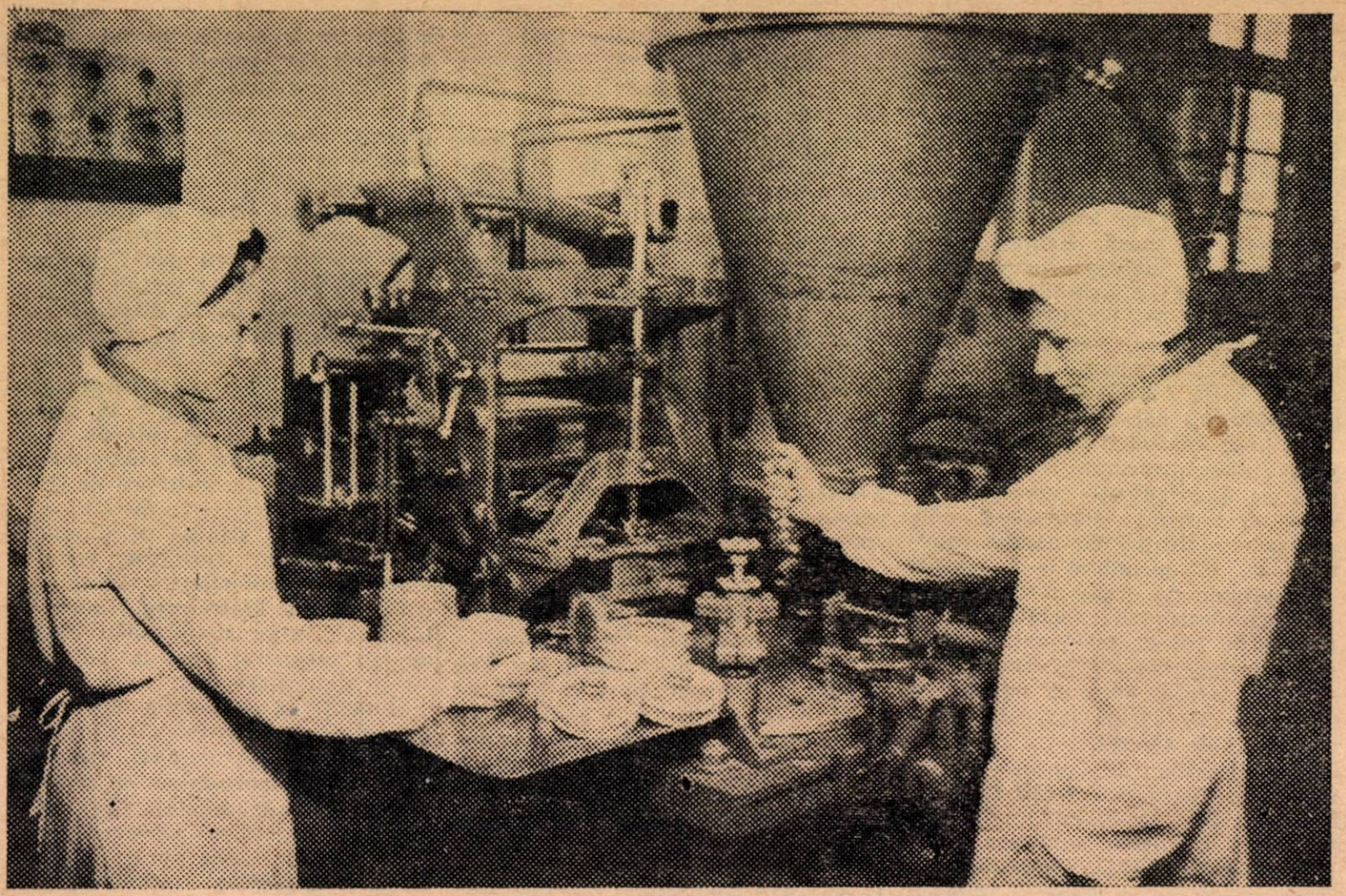
Se ştie că un caş sec rezistă în stare conservată cu atît mai bine cu cît prelucrarea lui s-a făcut în stare mai proaspătă, adică cu cît a fost păstrat mai proaspăt pînă în momentul prelucării pentru conservare.

In condiţiile actuale de la noi, cînd posibilităţile de depozitare la frig nu sînt încă suficient dezvoltate şi sînt uneori prea costisitoare, problema pregătirii şi păstrării prospeţimii caşului sec pînă în momentul trecerii la conservare, este foarte importantă.

La centrele de prelucrare, după scurgere, caşul sec se trece la svîntare şi se transportă apoi la fabrică în lăzi sau în vrac. Coaja formată la suprafaţa caşului este folosită la pregătirea unei cazeine dulci, de calitate inferioară, greu de valorificat, din care cauză constituie, în ultimă analiză, o pagubă.

Prin aplicarea acestui procedeu caşul îşi pierde, în cîteva zile, starea de prospeţime mai ales în timpul verii, stadiul de fermentare trecînd cu mult de nivelul fermentaţiei lactice. Coaja ce se formează reprezintă o pierdere pentru sectorul alimentar. Singurul avantaj al procedeului este că el asigură o materie primă foarte bună pentru brînzeturi topite.

Urmărind înlăturarea acestor neajunsuri, Direcţia Generală a Industriei Laptelui, prin Serviciul producţiei, a preconizat, în vara anului 1953, aplicarea unei metode sovietice de conservare. Ea constă în sărarea caşului sec în bob, prin adăugarea a 500 gr sare de bucătărie la 100 litri lapte. Această operaţie se face



*Tovarăşele Puiu Maria şi Hernes Ana, fruntaşe în producţie, lucrând la maşina automată de porţionat, ambalat şi etichetat brânza, în noua secţie de brânzeturi a I.S.P.L.-Sibiu*

în momentul cînd coagulul sfărîmat este gata de scos pe pînză pentru scurgerea zerului.

Prin acest procedeu, se obţine sărarea uniformă a caşului şi se întîrzie fermentarea. In rest, operaţiunea este cea obişnuită, care face ca masa caşului să devină ceva mai dură.

In afară de aceasta, pentru a înlătura şi alte neajunsuri, I.S.P.L.-Deva a iniţiat în luna mai 1953 sărarea caşului sec proaspăt şi ambalarea lui imediată în putini, chiar la centrul de prelucrare. La terminarea scurgerii caşul proaspăt este tăiat în bucăţi potrivite de 1—2 kg, astfel ca aşezarea în putini să permită folosirea cît mai completă a spaţiului respectiv. După fiecare rînd de bucăţi de caş sec, se dă un strat uşor de sare, ceea ce în procente reprezintă 1—1,20%. După umplere, putinile sînt închise şi expediate la fabrică. Prin acest procedeu, caşul se păstrează în lunile de vară timp de 8—10 zile în condiţii bune.

Procedeul prezintă o serie de avantaje şi anume :

— menţine caşul în stare de prospeţime sau foarte aproape de această stare ;

— exclude complet formarea cojii ;

— nu apar fenomene de lichefierea substanţei ;

— se lucrează în condiţii igienice convenabile ;

— caşul sec conservat prezintă o mai mare putere de rezistenţă la păstrare, chiar la temperaturi de 10—12°C.

Trebuie avute în vedere unele particularităţi şi anume : masa caşului devine mai dură, ceea ce provoacă întîrzieri la trecerea prin wolf ; fermentaţia este mult întîrziată şi deci caşul nu se poate folosi curent la fabricarea brînzei topite.

Incepînd din luna august 1953, la I.S.P.L.-Deva s-a făcut conservarea caşului sec cu 4% sare de bucătărie iar în septembrie 1953 cu 3%. Depozitat în pivniţă, caşul a rezistat în condiţii bune. Este necesar ca putinile folosite să se închidă cît mai bine. In scopul de a micşora şi chiar de a exclude pierderile substanţei ce se produce la desărarea (spălarea) caşului sec conservat cu 8—10% sare, s-a încercat o reducere a procentului de sare. Aceasta deoarece pierderile ajung pînă la 20% în cazul cînd pentru scurgerea caşului spălat se foloseşte presa. Folosind scurgerea naturală — cu caşul atîrnat în pînză — pierderile sînt numai de 15—16% iar umiditatea caşului, astfel scurs, este de 58—60%. Operaţiunea durează 18—20 ore.

Pierderile la spălarea caşului conservat pot fi mai mici sau mai mari. Ele depind în bună măsură şi de stadiul de fermentare in care se găsea caşul în momentul trecerii la conservare, respectiv de capacitatea de solubilizare şi antrenare cu apă a particulelor de substanţă.

**V. JIPA**
Ing. şef la I.S.P.L.-Deva

# Să intensificăm acţiunea pentru lichidarea neştiinţei de carte în sectorul piscicol

Insufleţiţi de dorinţa de a aplica în viaţă Hotărîrile plenarei lărgite a C.C. al P.M.R. din august 1953, muncitorii pescari se avîntă în întrecerea socialistă şi dau cantităţi sporite de peşte, contribuind astfel la creşterea continuă a volumului de produse alimentare în ţara noastră.

Ca urmare a grijii permanente a partidului şi guvernului nostru, sectorul piscicol se dezvoltă an de an. Creşte şi se dezvoltă nivelul profesional şi tehnic al muncitorilor pescari, iar din rîndurile lor se ridică numeroşi fruntaşi în producţie.

Rezultatele obţinute de ei arată că atitudinea socialistă faţă de muncă prinde rădăcini tot mai adînci în conştiinţa pescarilor.

Activitatea culturală desfăşurată în sectorul piscicol contribuie la lichidarea obscurantismului, misticismului şi superstiţiilor, moşteniri grele lăsate de regimul burghezo-moşieresc, precum şi la răspîndirea în rîndul muncitorilor pescari şi a membrilor lor de familie, a culturii şi tehnicii noi.

Astfel au fost puse la dispoziţia pescarilor şi a membrilor lor de familie numeroase cluburi, cămine culturale, biblioteci şi colţuri roşii, iar două caravane cinematografice se deplasează pînă în cele mai îndepărtate comune şi centre pescăreşti.

Numai în anul 1953 s-a amenajat un club la Tulcea, a început construcţia unui frumos club în centrul pescăresc Sf. Gheorghe, s-a radioficat comuna Jurilofca, instalîndu-se şi o staţie de radioficare şi peste 300 difuzoare în casele pescarilor. Bibliotecile sindicale au fost înzestrate cu numeroase cărţi, colţurile roşii cu aparate de radio, jocuri de şah etc.

Impotriva ruşinoasei moşteniri a trecutului, neştiinţa de carte, s-a dus în anii regimului de democraţie populară o luptă hotărîtă. Rezultatele obţinute în reducerea numărului analfabeţilor au contribuit la ridicarea în mod simţitor a nivelului cultural al pescarilor, la introducerea şi extinderea metodelor înaintate de muncă şi la folosirea uneltelor sovietice de mare randament.

Unele organe sindicale şi administrative au obţinut rezultate frumoase în lichidarea analfabetismului, sprijinind astfel muncitorii pescari ca să poată munci mai bine pentru realizarea sarcinilor de plan. De exemplu, la întreprinderea piscicolă Galaţi, datorită preocupării comitetului de întreprindere (preşedinte tov. Grigorov) şi a conducerii administrative (director tov. Buţurcă), cursurile de alfabetizare au fost organizate şi sprijinite astfel încît numărul analfabeţilor a fost redus cu peste 50%.

Insă, cu toate succesele obţinute, nivelul cultural al muncitorilor este încă rămas în urmă faţă de condiţiile create şi faţă de dezvoltarea sectorului piscicol.

Activitatea unor organe sindicale şi administrative pentru lichidarea neştiinţei de carte a fost desfăşurată în mod nesatisfăcător, birocratic.

Un exemplu de superficialitate în munca de alfabetizare îl constitue activitatea comitetului sindical şi a conducerii Intreprinderii piscicole Tulcea, unde există cel mai mare număr de analfabeţi.

Pescarii analfabeţi din secţiile piscicole ale acestei întreprinderi nu s-au bucurat de condiţii bune pentru a putea învăţa.

O bună parte din perioada de iarnă nu a fost folosită deoarece comitetul de întreprindere (preşedinte tov. Petrică Ivanov) şi directorul unităţii (tov. Zatirov), nu au întreprins o acţiune susţinută pentru ca în secţiile mai îndepărtate să organizeze cursurile în condiţii bune şi nu au creat condiţii nici cadrelor didactice pentru desfăşurarea muncii lor. Asemenea exemple s-au putut vedea în secţiile Mila 23, Gorgova, Mahmudia, Tulcea etc. unde în luna ianuarie 1954 cursurile nu erau încă deschise.

Aspecte negative privind organizarea cursurilor de alfabetizare în secţiile piscicole mai există şi în alte unităţi. De exemplu comitetul de întreprindere Sulina (preşedinte tov. Vlas Vasile şi responsabil cultural tov. Secăreanu), cu toate că a obţinut rezultate bune în secţia Sulina, care se află în apropiere, nu a căutat să organizeze munca de alfabetizare şi în secţiile mai îndepărtate ca de exemplu Crişan şi Caraorman, unde cursurile de alfabetizare nu au constituit o preocupare pentru comitetele de secţii şi pentru şefii secţiilor piscicole. Aceeaşi situaţie există şi la comitetul de întreprindere dela Intreprinderea piscicolă Brăila.

Lipsa de preocupare pentru crearea condiţiilor de organizare a cursurilor şi de mobilizare a analfabeţilor la cursuri, se datoreşte şi lipsei de control şi îndrumare în această problemă a comitetelor raionale sindicale Tulcea şi Brăila, care nu au cerut comitetelor de întreprinderi piscicole să prezinte periodic rapoarte asupra muncii ce o desfăşoară pentru lichidarea neştiinţei de carte.

Căutînd să-şi ascundă lipsurile lor proprii, sub motivul că în sectorul piscicol „sînt cele mai mari greutăţi", „că nu se pot face multe", „că oamenii nu înţeleg", comitetele raionale sindicale Tulcea şi Brăila neglijează munca de control, jos în secţii şi nu ridică cu destulă tărie în faţa comitetelor de întreprindere şi a conducerilor administrative respective, sarcina ducerii la bun sfîrşit a acţiunii de alfabetizare a pescarilor.

Chiar în acţiunea intreprinsă în regiunea Galaţi în luna ianuarie 1954, pentru intensifi-

carea muncii de alfabetizare a pescarilor, unele organe sindicale (de exemplu comitetul sindical Brăila) au înțeles că pot îndruma această acțiune din birou, sau deplasîndu-se numai acolo unde este mai ușor. Planul de acțiune care prevedea măsuri legate de o luptă consecventă pentru organizarea cursurilor în toate secțiile pescărești, nu a fost respectat.

Contractele încheiate între șefii secțiilor piscicole pe de o parte și învățătorii din comune (sau alți știutori de carte care pot ține cursurile) pe de altă parte, privitoare la asigurarea condițiilor pentru buna desfășurare a cursurilor de alfabetizare (de exemplu în secțiile Sulina, Mila 23, Caraorman, Gorgova, Crișan etc.) dovedesc din plin că în sectorul piscicol se pot obține rezultate pozitive în acțiunea de lichidare a neștiinței de carte prin mobilizarea învățătorilor, a muncitorilor înaintați și a organelor sindicale și administrative.

Ținînd seama de faptul că partidul a trasat sarcina lichidării analfabetismului în primul plan cincinal, trebuie luate măsuri ca în sectorul piscicol să fie trimiși la cursuri de alfabetizare, în acest an, toți pescarii neștiutori de carte.

Lichidînd cu munca birocratică, comitetele raionale sindicale — cerînd sprijinul organizațiilor de partid — trebuie să exercite un riguros control periodic și o îndrumare temeinică în secțiile piscicole și să determine comitetele de întreprindere și conducerile administrative să extindă în toate secțiile încheierea contractelor între șefii secțiilor și învățători sau alți știutori de carte care pot ține cursurile.

Pentru a sprijini dorința arzătoare a pescarilor de a învăța carte, pentru a-i ajuta să-și îmbogățească și mai mult cunoștințele, pentru a rupe cu rămășițele mentalității vechi din conștiința lor, trebuie ca bibliotecile sindicale, cluburile și colțurile roșii, să atragă la diferite forme și activități educative pescarii analfabeți. De exemplu, se pot organiza cercuri de lectură în colectiv, se pot ține conferințe, se pot forma echipe artistice etc.

Sprijinirea cadrelor didactice din secțiile piscicole și a muncitorilor înaintați care se ocupă, în mod voluntar cu alfabetizarea pescarilor, trebuie să fie o preocupare mai temeinică și permanentă a organelor sindicale și administrative.

Stimularea și popularizarea învățătorilor, a muncitorilor înaintați care se ocupă cu alfabetizarea pescarilor, a șefilor de secții piscicole care obțin rezultate pozitive în lichidarea neștiinței de carte, trebuie să se facă periodic de către organele sindicale, în strînsă colaborare cu organele administrative și secțiile de învățămînt ale sfaturilor populare.

Ținînd seama că pentru obținerea unor rezultate cît mai bune în realizarea sarcinilor profesionale și pentru ridicarea nivelului cultural al celor ce muncesc, este necesar ca oamenii să fie cît mai instruiți,— iar pentru aceasta trebuie lichidată în primul rînd neștiința de carte, — organele sindicale trebuie să se preocupe intens de această problemă lichidînd lipsurile ce au existat în anii trecuți.

**CATANĂ SACHE**
activist în secția culturală a C.C. al Sindicatului muncitorilor din industria alimentară

*Industria Alimentară-Cluj. — Aspect din secția conserve*

# Colțul SATIRIC

Tov. Ene Petre directorul I.C.I.A.-Ploești, în loc să procure din regiune paie pentru animale, s-a deplasat timp de 10 zile pe o distanță de 600 km pentru a aduce nutrețul necesar.

*Pe lîngă clăile cu soț*
*Adesea am trecut,*
*Le-au observat colegii toți*
*Doar eu nu le-am văzut.*

Tov. Nistor Ion, șeful secției Inand din întreprinderea piscicolă Cefa, nu s-a preocupat de adăpostirea la timp a utilajelor pescărești, din care cauză au fost acoperite de zăpadă.

*Spun uneltele de zor*
*Despre cel nepăsător :*
*Dacă de zăpadă scapă,*
*Sigur va intra la apă !*

1. **Decret nr. 544/953** pentru **modificarea unor dispoziţiuni din Codul Penal al R.P.R.** publicat în Buletinul Oficial al Marii Adunări Naţionale a R.P.R. nr. 2 din 14 ian. 1954.

Decretul modifică art. 52, 54, 158 din Codul Penal.

2. **Decret nr. 560** pentru **acordarea asistenţei medicale gratuite şi reglementarea distribuirii medicamentelor,** publicat în Buletinul Oficial al Marii Adunări Naţionale a R.P.R. nr. 2 din 14 ianuarie 1954.

Asistenţa medicală se acordă gratuit tuturor angajaţilor şi membrilor lor de familie, pensionarilor şi membrilor lor de familie, membrilor gospodăriilor agricole colective, întovărăşirilor agricole şi familiilor lor.

Angajaţii, pensionarii şi membrii lor de familie precum şi meseriaşii care fac parte din Casa Centrală a Asigurărilor Reciproce din Cooperaţia Meşteşugărească, primesc medicamentele şi materialele sanitare necesare tratamentului medical în mod gratuit, în unităţile medicale cu paturi.

Primesc în mod gratuit asistenţa medicală şi medicamentele necesare pentru tratamentul spitalicesc şi ambulatoriu : copii pînă la 16 ani, elevii şcolilor medii şi profesionale, studenţii, femeile gravide şi lehuzele, bolnavii de tuberculoză, venerice şi malarie.

Se abrogă decretul nr. 73/952 precum şi orice dispoziţii contrarii acestui decret.

3. **Decretul nr. 551** privind interpretarea Decretului nr. 368 din 12 septembrie 1953, pentru **anularea unor taxe, amenzi şi a altor sume datorate bugetului,** publicat în Buletinul Oficial al Marii Adunării Naţionale a R.P.R. nr. 2 din 14 ianuarie 1954.

4. **Decretul nr. 555** pentru **reglementarea amortizării mijloacelor de bază din întreprinderile şi organizaţiile economice de Stat,** publicat în Buletinul Oficial al Marii Adunări Naţionale a R.P.R. nr. 3 din 16 ianuarie 1954.

Intreprinderile şi organizaţiile economice de interes general sau local sînt obligate, începînd de la 1 ianuarie 1954, să amortizeze mijloacele lor de bază potrivit acestui decret.

Amortizările se vor calcula prin aplicarea cotelor de amortizare asupra valorii de inventar a mijloacelor de bază.

Sînt supuse amortizării mijloacele de bază din întreprinderile şi organizaţiile economice de stat, cele care sînt în funcţiune ori care ar fi durata de serviciu consumată, au o durată de serviciu mai mare de un an, au o valoare de înlocuire mai mare de 300 lei.

Valoarea mijloacelor de bază de natura obiectelor de inventar sub 300 lei sau o durată de serviciu sub un an, se va recupera direct prin preţul de cost în limita duratei de serviciu şi nu sînt supuse regimului de amortizare prevăzută în acest decret.

La întocmirea planului anual, întreprinderile şi organizaţiile economice de stat, vor calcula amortizările aplicând cotele medii pe categorii de mijloace de bază din ramura respectivă, la valoarea mijloacelor de bază în funcţiune, calculată ca medie anuală.

Se abrogă Decretul nr. 269/950 pentru reglementarea amortizării mijloacelor de bază din întreprinderile şi organizaţiile economice de stat precum şi Instrucţiunile Ministerului de Finanţe în aplicarea acestui decret.

5. **Legea nr. 5** pentru **ratificarea Decretelor emise de Prezidiul Marii Adunări Naţionale a R.P.R. în perioada dela 22 ianuarie 1953 până la 28 decembrie 1953,** publicată în Buletinul Oficial al Marii Adunări Naţionale a R.P.R. nr. 4 din 18 ianuarie 1954.

6. **Legea nr. 6** privitoare la **„Măsurile pentru dezvoltarea creşterii animalelor pe anii 1954—1956 în R.P.R.“,** publicată în Buletinul Oficial al Marii Adunări Naţionale a R.P.R. nr. 5 din 20 ianuarie 1954.

Legea cuprinde XV capitole privind : sarcina principală în sectorul creşterii animalelor în anii 1954-1956, creşterea efectivului de bovine şi ridicarea productivităţii lor, creşterea efectivului de ovine şi ridicarea productivităţii lor, dezvoltarea creşterii cabalinelor, dezvoltarea creşterii păsărilor şi animalelor mici, dezvoltarea apiculturii, consolidarea şi lărgirea bazei furajere, creşterea animalelor în întreprinderile agricole zootehnice ale statului, creşterea animalelor în gospodăriile agricole colective, măsuri de sprijinire a ţărănimii muncitoare pentru creşterea animalelor, îmbunătăţirea lucrărilor de selecţie a animalelor şi a asistenţei zootehnice şi veterinare, mecanizarea cultivării plantelor furajere şi a proceselor care necesită un volum mare de muncă la fermele zootehnice şi construirea adăposturilor pentru animale, pregătirea cadrelor şi îmbunătăţirea muncii de cercetări ştiinţifice în sectorul zootehnic şi recompense pentru rezultatele obţinute în sectorul creşterii animalelor.

7. **Decretul nr. 21** pentru **aplicarea generală a sistemului metric,** publicat în Buletinul Oficial al Marii Adunări Naţionale a R.P.R. nr. 6 din 26 ianuarie 1954.

Potrivit acestui decret, singurul sistem de unităţi de măsură ce se poate folosi şi este obligatoriu în R.P.R. este sistemul metric. Unităţile fundamentale de măsură în sistemul metric şi etaloanele acestora se aprobă prin H.C.M., iar fabricarea sau construirea măsurilor şi aparatelor de măsurat este permisă numai pe bază de modele aprobate de Direcţia Generală de Metrologie de pe lîngă Consiliul de Miniştri, în urma efectuării încercărilor de stat.

Instituţiile de stat, întreprinderile şi organizaţiile economice de stat, organizaţiile cooperatiste cît şi unităţile de orice fel aflate sub îndrumarea şi controlul lor, sînt direct răspunzătoare de buna stare şi exactitate a măsurilor şi aparatelor de măsurat pe care le deţin sau le folosesc, precum şi de prezentarea măsurilor şi aparatelor de măsurat la verificare de stat, la termenele fixate.

Decretul prevede şi sancţiuni pentru abaterile dela dispoziţiile cuprinse în el şi abrogă Decretul nr. 69/950 şi nr. 394/952.

**Intreprinderea Poligrafică nr. 2 — cd. 7921**

**Muncitori, tehnicieni, funcţionari!**

Cîtiţi şi răspândiţi

REVISTA INDUSTRIEI ALIMENTARE
PENTRU PRODUSE ANIMALE

Apare sub îngrijirea unui comitet de redacţie.

Redacţia şi administraţia:
Bucureşti. – Calea Victoriei Nr. 63–69.
Telefon 4.15.95.

E 2035/9

OMK

KAT

# REVISTA INDUSTRIEI ALIMENTARE

## PENTRU PRODUSE ANIMALE

Institutul de Documentare Tehnică
BUCUREȘTI
TAUSCH - ECHANGE
VYMENA - WYMIANA
TAUSCH - СМЕНА

# REVISTA INDUSTRIEI ALIMENTARE

## PENTRU PRODUSE ANIMALE

ORGAN AL MINISTERULUI INDUSTRIEI ALIMENTARE
ŞI AL SINDICATULUI MUNCITORILOR DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

Nr. 3 1954

## SUMAR

pag

MUND WILHELM: Să intensificăm contractările şi achiziţiile de animale şi păsări . . 1

Ing. BARBU PETRESCU: Pentru îmbunătăţirea calităţii producţiei la preparatele de carne . . . . . 4

Dr. F. GOTTREICH, Ing. M. GRUNBERG, Dr. M. MAXIM: Fabricarea albuminei furajere la Abatorul Bucureşti . . . 6

I. ZODIAN: O întreprindere rău gospodărită — „I. C. I. A."-Ploieşti . . . . . 9

Ing. V. BEGUNOV: Maistrul — figură centrală în producţie . . . . . 11

S. B. FINKEL: Supliment mineral pentru porci . . . . . 14

## ОГЛАВЛЕНИЕ

стр

МУНД ВИЛЬГЕЛЬМ: Усилить контрактации и закупки животных и птицы . . 1

Инж. БАРБУ ПЕТРЕСКУ: Для улучшения качества продукции мясных изделий . 4

Д-р Ф. ГОТТРАЙХ, Инж. М. ГРЮНБЕРГ, Д-р М. МАКСИМ: Производство кормового альбумина на бухарестской бойне . . . . . 6

И. ЗОДИАН: На предприятии И. Ч. И. А, — Плоешть плохо хозяйничают . . . . 9

Инж. В. БЕГУНОВ: Мастер — основная фигура на производстве . . . . . 11

С. Б. ФИНКЕЛЬ: Минеральная подкормка свиней . . . . . 14

### RUBRICI

Să învăţăm din experienţa U.R.S.S.

Inovaţii şi inovatori.

Colţul satiric.

Dispoziţiuni legale.

### РУБРИКИ

Последуем опыту Советского Союза

Нововведения и новаторы

Уголок сатиры

Законные распоряжения

Országos Mezőgazdasági Könyvtár TULAJDONA

# Să intensificăm CONTRACTĂRILE și ACHIZIȚIILE de animale și păsări

**Mund Wilhelm**
Directorul Direcţiei de Contractări şi Achiziţii de animale
din Ministerul Industriei Alimentare.

Pe baza hotărîrilor Plenarei lărgite a C.C. al P.M.R. din august 1953, în luna octombrie 1953 a apărut Hotărîrea Consiliului de Miniştri şi a C.C. al P.M.R. cu privire la îmbunătăţirea şi dezvoltarea sistemului de contractare şi achiziţie de animale şi produse animale.

Prin avantajele pe care le acordă producătorilor contractanţi, această hotărîre constituie un puternic stimulent în vederea dezvoltării şeptelului de animale din ţara noastră.

Datorită acestui fapt, Hotărîrea a fost primită cu mult interes de masele largi ale ţărănimii muncitoare. Incă din primele zile dela apariţia hotărîrii, un mare număr de producători s-au adresat oficiilor de achiziţii şi colectare de animale şi organelor cooperatiste, cerînd lămuriri în legătură cu condiţiile de contractare.

Hotărîrea a fost larg popularizată atît de organele noastre cît şi de organele de partid şi sindicale, prin presă, radio şi cinematografie, precum şi de organele locale, începînd din cursul trimestrului IV 1953.

Incă din timpul acestui trimestru s-au înregistrat succese însemnate în aplicarea Hotărîrii. De exemplu: regiunea Suceava a încheiat în această perioadă peste 4800 contracte de bovine, regiunea Bucureşti 4000 contracte şi regiunea Stalin 3400 contracte; regiunea Galaţi a încheiat peste 1200 contracte la porcine; regiunea Cluj a încheiat 5000 contracte la miei iar regiunea Arad, contracte pentru 4000 bucăţi păsări etc.

In cursul trimestrului I/954, printre regiunile fruntaşe la încheierile de contracte se numără: regiunea Iaşi cu peste 4600 contracte la bovine mari, depăşind astfel planul trimestrial în două luni, regiunea Bîrlad şi regiunea Bacău.

La încheierea contractelor pentru porci au obţinut succese importante regiunile Arad, Suceava şi Timişoara, care şi-au realizat sarcinile trimestriale în două luni şi jumătate. In aceiaşi perioadă, regiunea Cluj a realizat la miei peste 29.000 contracte.

Unele regiuni nu au înţeles însă suficient importanţa acestei Hotărîri. Astfel, în cursul trimestrului I/1954 în regiunea Oradea s-au încheiat contracte numai pentru 556 bovine, 48 mînzaţi şi 107 oi; în regiunea Timişoara numai 760 contracte la bovine, 51 la mînzaţi, 154 la viţei, iar în regiunea Stalin: 874 la bovine, 78 la mînzaţi şi 213 la viţei.

Printre oficiile codaşe sînt şi acelea din regiunile Baia Mare, Hunedoara şi Piteşti.

Un aspect negativ în acțiunea de contractare este și faptul că majoritatea regiunilor se preocupă în special de încheierea de contracte la animale mari, neglijînd aproape în întregime încheierea de contracte la animale mici.

Oficiile regionale nu țin seama în suficientă măsură de faptul, că pentru aprovizionarea în viitor a populației cu carne, un rol deosebit de important îl au porcinele și celelalte animale mici, care se înmulțesc și se dezvoltă mai repede decît animalele mari.

Deși în repetate rînduri s-a atras atenția conducerilor Oficiilor regionale asupra acestei probleme, totuși încheierea contractelor la animale mici este și în prezent neglijată.

In munca de contractare a unor oficii s-au manifestat și se mai manifestă încă o serie de lipsuri.

Astfel :

— Aparatul de achiziționare al unor oficii nu a prelucrat în mod temeinic la sate marile avantaje ce se acordă prin Hotărîre celor care încheie contracte de creștere și îngrășare de animale. De exemplu, nu s-a arătat că este necesar ca producătorii să realizeze un spor cît mai mare la animalele contractate, astfel ca să se obțină o cantitate tot mai mare de carne la un animal. Materialul de propagandă trimis de minister nu este folosit în mod rațional, iar uneori acesta nu este nici măcar afișat.

— Munca de încheiere a contractelor nu se duce pe bază de plan concret în fiecare comună ; dimpotrivă, se lucrează mai mult la întîmplare, în salturi, în tîrguri. De asemenea, nu se ține seama nici de necesitatea de a se stabili o corelație între numărul contractelor încheiate și data expirării lor, astfel ca să se asigure aprovizionarea ritmică a abatoarelor.

— Lipsuri importante există și în urmărirea executării contractelor. Astfel nu se urmăresc contractele scadente, din care cauză un număr mare de animale a rămas nepreluat. In perioada de executare a contractelor nu se fac sondaje periodice la producători, pentru a controla felul cum s-au dezvoltat animalele ; dealtfel, unele animale nici nu sînt cîntărite în momentul contractării, pentru ca să se poată urmări evoluția lor.

Nu este suficient controlată nici activitatea achizitorilor și a oficiilor raionale. De exemplu, la oficiul Cîmpina, regiunea Ploești, datorită lipsei de control, unii salariați în frunte cu responsabilul oficiului, Constantinescu Grigore și contabilul Tomescu Gh., au putut să săvîrșească o serie de nereguli.

O altă deficiență importantă, o constituie lipsa de colaborare a oficiilor noastre cu aparatul cooperației. Aceasta are drept rezultat ivirea unor neînțelegeri pe teren între organele noastre și cele ale cooperației, ceea ce este absolut contrariu intereselor dezvoltării economiei socialiste.

Munca oficiilor nu este sprijinită în suficientă măsură nici de Direcția generală a industriei cărnii, carenu a luat suficiente măsuri pentru organizarea aparatului de achiziții și colectare, pentru organizarea transporturilor, pentru procurarea mijloacelor de transport, a pieselor de schimb, repararea autovehiculelor etc. și pentru rezolvarea distribuirii porumbului în raioanele de munte. De asemenea, Direcția generală nu a dat sprijin efectiv nici pentru îmbunătățirea sistemului de distribuire a mărfurilor în cadrul comerțului de întîmpinare.

Toate aceste lipsuri arată în suficientă măsură necesitatea ca atît Direcția Generală cît și oficiile regionale și raionale de achiziție și colectare de animale precum și aparatul de achizitori, să facă o cotitură în munca de contractare de animale.

Oficiile regionale au datoria să ia măsuri urgente pentru organi-

zarea aparatului de achizitori raionali și al agenților comunali de cumpărări de animale, astfel că în fiecare raion și comună să existe numărul de achizitori planificați și agenți comunali, care să asigure realizarea planului raionului respectiv.

Achizitorii trebuie instruiți temeinic, astfel ca să cunoască bine toate prevederile Hotărîrii.

Teritoriul raionului trebuie împărțit pe grupe de comune, întocmindu-se un plan concret pentru fiecare achizitor, potrivit grupei de comune de care răspunde. Achizitorul trebuie să aibă un plan de contractări pentru toate speciile de animale, punînd accentul principal pe încheierea de contracte pentru porcine.

Atît oficiile regionale și raionale cît și achizitorii trebuie să țină cîte un scadențar, cu ajutorul căruia să se urmărească data expirării contractelor, în vederea preluării în termen a animalelor contractate.

Oficiile regionale sînt datoare să îndrumeze activitatea achizitorilor în așa fel, ca datele predării animalelor contractate să expire în mod ritmic, asigurîndu-se astfel livrările continue de animale pentru abatoare.

Achizitorii raionali și agenții comunali trebuie să ducă o muncă intensă de lămurire printre producători, dîndu-le sfaturi tehnice în problema îngrijirii, creșterii și îngrășării animalelor, în problema folosirii raționale a furajelor etc. De asemenea, ei trebuie să explice producătorilor și importanța predării integrale și la timp a cotelor obligatorii către stat, din animalele contractate.

O sarcină importantă ce revine achizitorilor raionali și agenților comunali este aceea de a urmări posibilitățile de achiziție în raza lor de activitate, creșterea sau descreșterea ofertei în tîrguri și oscilația prețurilor, făcînd rapoarte săptămînale în această problemă. Ei trebuie să se intereseze de eventualele cazuri de tăieri clandestine, mai ales la viței, informînd organele competente și despre această problemă.

Aparatul de achizitori trebuie să țină o legătură strînsă cu masa de producători și cu gospodăriile agricole colective, preocupîndu-se cu deosebită atenție de încheieri de contracte cu aceste gospodării și cu colectiviștii. In acest scop este bine ca achizitorii raionali să viziteze fiecare gospodărie colectivă și individuală cel puțin odată pe lună, iar agenții comunali să viziteze fiecare gospodărie individuală de două ori pe lună. Astfel vom reuși să cunoaștem rezervele existente în fiecare comună.

Aparatul de achizitori trebuie să țină o legătură strînsă cu organizația de bază comunală, precum și cu sfatul popular comunal, cerîndu-le sprijinul pentru îndeplinirea sarcinilor.

Pentru ca munca să se desfășoare în bune condițiuni, este necesar ca neînțelegerile dintre aparatul nostru și cel al cooperației să fie complet înlăturate, creindu-se o colaborare strînsă între aceste două aparate.

Oficiile regionale și raionale au datoria ca în fiecare decadă să analizeze activitatea fiecărui achizitor raional și agent comunal, să scoată în evidență realizările din perioada respectivă, să critice lipsurile și să dea îndrumări asupra felului cum trebuie să se muncească.

Conducerile oficiilor regionale și raionale sînt obligate să controleze pe teren felul în care se desfășoară activitatea de contractare și achiziție de animale și modul de comportare al achizitorilor, discutînd și rezolvînd, atît cu achizitorii cît și cu producătorii, problemele ce-i interesează.

Imbunătățindu-ne munca, îndrumînd și controlînd în mod permanent activitatea organelor noastre, vom reuși să îmbunătățim simțitor aprovizionarea populației cu carne și produse carnate, contribuind astfel la ridicarea continuă a nivelului de trai al oamenilor muncii.

# Pentru îmbunătăţirea calităţii producţiei la preparatele de carne

**Ing. Barbu Petrescu**

*Hotărirea Plenarei lărgite a C.C. al P.M.R. din 19—20 august 1953 a pus în faţa muncitorilor din industria alimentară sarcina deosebit de importantă de a da populaţiei produse alimentare tot mai multe şi de calitate superioară.*

*Carnea fiind un aliment important în alimentaţia omului, trebuie să se obţină în cantităţi tot mai mari şi sub forma unor sortimente plăcute ca gust şi atrăgătoare ca formă de prezentare. Către aceste obiective se îndreaptă zi de zi activitatea tuturor celor care muncesc în sectorul de industrializare a cărnii.*

*Unele dintre întreprinderile noastre, luptînd pentru realizarea planului cantitativ, au neglijat însă problema indicilor de calitate. Astfel, în timp ce întreprinderi ca I.M.C.C. Sibiu, „Salconserv" Mediaş şi „Victoria" — Oraşul Stalin au produs marfă de calitate bună, altele ca „Progresul" — Roşiorii de Vede, Atelierele Bistriţa, Bîrlad şi Ploeşti au produs mărfuri de calitate necorespunzătoare.*

*In lupta pentru îmbunătăţirea continuă a calităţii produselor, trebuie dată o atenţie deosebită în special acelor operaţiuni din schema tehnologică, de care depinde în cea mai mare parte calitatea unui produs şi anume:*

Recepţia *materiei prime şi a materialelor auxiliare trebuie făcută cu toată atenţia, în special în ceea ce priveşte calitatea. Pentru aceasta, recepţionerul fabricii trebuie să fie un tehnician cu o calificare corespunzătoare, un bun practician, care să poată aprecia calitatea cărnii conform nevoilor fabricii.*

*In afară de aceasta, recepţionerul trebuie să cunoască perfect indicii de calitate prevăzuţi în standarde şi normele interne care reglementează condiţiile tehnice ce trebuie să le îndeplinească materia primă.*

*De asemenea, trebuie dată toată atenţia la recepţionarea materialelor auxiliare ca maţe, sfoară, sare, condimente etc., iar materialele necorespunzătoare să nu fie primite şi să nu fie introduse în fabricaţie.*

*Intre furnizor şi beneficiar trebuie să existe o colaborare şi o înţelegere strînsă, punîndu-se însă capăt practicilor învechite şi inadmisibile de toleranţă a recepţionerului faţă de furnizor.*

*Aşa cum fabrica luptă pentru a da produse conform standardelor şi normelor, tot aşa trebuie şi furnizorii să pună la dispoziţie materii prime şi auxiliare corespunzătoare. Aceasta depinde numai de felul cum recepţionerul ştie săşi facă datoria.*

Fabricaţia *trebuie să se desfăşoare conform condiţiunilor prevăzute de instrucţiunile tehnologice şi de reţetele ministerului.*

*Prepararea bradt-ului, tocarea şi sărarea şroturilor, trebuie făcută sub directa şi permanenta supraveghere a maistrului de secţie.*

*Amestecarea diferitelor componente trebuie făcută numai în proporţiile stabilite. Depăşirea sau micşorarea vreunuia dintre componente nu este permisă sub nici o formă, deoarece poate provoca modificări în valoarea alimentară a produselor sau poate influenţa preţul de cost.*

*Amestecarea condimentelor şi în special a sării trebuie făcută cu atenţie şi conştiinciozitate. Este necesar să dispară pentru totdeauna sistemul învechit de adăugare a condimentelor „după ochi". Acest sistem provoacă variaţii foarte mari în gustul preparatelor fabricate în zile şi porţii diferite.*

*O atenţie deosebită trebuie dată la ciontolitul şi în special la alesul cărnii. De cele mai multe ori muncitorii din aceste secţii se străduesc să realizeze cantităţi cît mai mari de carne, fără să ţină seama în suficientă măsură de calitatea muncii lor. Aşa se explică de ce de foarte multe ori sortimentele superioare prezintă numeroase flaxuri, grăsime moale şi carne de calitate inferioară.*

*Pentru înlăturarea acestor defecţiuni, este necesar un control riguros din partea maistrului secţiei şi al şefilor de echipă. In afară de aceasta, este necesar ca maiştrii secţiilor de fabricare (tocare, umplere) cît şi ai depozitului frigorifer, să supravegheze cu atenţie calitatea cărnii aleasă, iar toate cantităţile de carne ce nu corespund normelor de fabricare, să fie înapoiate secţiei de ales, pentru a fi recondiţionate. De felul cum se organizează acest control de-*

pinde în cea mai mare măsură calitatea produsului finit.

La tocarea cărnii pentru compoziție trebuie respectată cu stricteţe dimensiunea sitelor indicată în instrucțiuni, pentru fiecare produs în parte. Este necesar ca maistrul de secție să sesiseze imediat personalul de întreținere asupra defecțiunilor constatate la mașinile de tocat. De exemplu nu este permis să se lucreze cu cuțite neascuțite care sfărîmă carnea și o încălzesc, făcînd prin aceasta ca produsul să aibă un aspect urît și să nu aibă o legătură bună.

Umplerea și legarea salamurilor trebuie făcută de asemenea cu mare atenție, astfel ca să nu existe goluri de aer sub membrană.

Este bine să se folosească stufer-ul, deoarece ajută foarte mult la eliminarea eventualelor goluri de aer ce au rămas după umplerea la spritz.

Fierberea și afumarea preparatelor trebuie făcută conform instrucțiunilor. Temperatura de fierbere trebuie controlată atent cu ajutorul termometrelor. De asemenea, timpul de fierbere trebuie controlat și respectat conform normelor tehnologice. In cazul cînd membrana ce s-a folosit nu este cea recomandată în normele ministerului, este absolut necesar să se controleze temperatura din interiorul batoanelor cu ajutorul acului de metal. Trebuie ținut seama de faptul că rezultatele negative le dă nu numai reducerea timpului de fierbere, ci și depășirea lui.

Afumarea caldă trebuie făcută atît cît este necesar pentru uscarea membranei, cît și pentru a căpăta o culoare frumoasă. Aspectul preparatelor depinde în cea mai mare măsură de felul cum se execută această operațiune.

La diferitele produse „specialități" (șuncă, mușchi țigănesc, cotlet afumat etc.) o atenție mare trebuie dată saramurării; aceasta trebuie făcută în timpul prevăzut în instrucțiuni și norme. Nu este permis ca aceste produse să fie date mai departe în fabricație înainte de împlinirea termenului de pătrundere a sării.

Legarea acestor produse trebuie să se execute cu îngrijire, iar fasonarea lor trebuie făcută cu atenție. In unele întreprinderi ca atelierul „Progresul" — Roșiorii de Vede, acest lucru este complet neglijat.

Uneori se produc greșeli de fabricație care se constată sub formă de defecte la produsul finit. De mare ajutor pentru descoperirea acestor defecte și pentru înlăturarea lor, este comisia de recepție calitativă a producției.

In majoritatea întreprinderilor aceste comisii nu activează conștiincios și perseverent, munca lor fiind mai mult formală.

In întreprinderi ca I.M.C.C. Sibiu, unde această comisie este deosebit de activă, calitatea producției este superioară.

Zilnic — înainte de livrarea mărfii — comisia de recepție trebuie să facă controlul calitativ al producției din ziua precedentă, folosind pentru aceasta sistemul de apreciere prin puncte. Toate defecțiunile constatate trebuie menționate în procese-verbale care se înaintează conducătorului tehnic, șefului de producție și maistrului prim; aceștia trebuie să ia măsurile necesare de îndreptare.

Este foarte dăunător ca aceste comisii de recepție să cocoloșească lipsurile în ceea ce privește calitatea produselor și să fie indulgente în aprecierile lor. Cu cît această comisie va fi mai activă și mai conștiincioasă în munca ei, cu atît defectele vor fi mai curînd descoperite și mai ușor remediate.

In cadrul recepțiilor interne nu trebuie neglijată nici părerea consumatorului, care poate fi reprezentat de cei care ridică marfa în momentul respectiv, sau chiar de un cetățean oarecare de pe stradă.

Desigur că nu se poate concepe o calitate superioară fără respectarea strictă a regulilor de igienă. Este necesar ca locul de muncă să fie în permanență curat, spălat cu apă și curățat, iar uneltele, mesele și mașinile să fie păstrate în stare de curățenie. Mîinile și hainele muncitorilor trebuie să fie cît mai curate, iar capul să fie acoperit cu o bonetă sau basma (la femei). Colectivul de igienă al întreprinderii trebuie să supravegheze ca la locul de muncă să fie păstrate toate regulile de igienă recomandate și să lupte activ pentru lămurirea muncitorilor în privința menținerii curățeniei corporale.

Examenul de laborator trebuie făcut sistematic, atît din punct de vedere fizico-chimic cît și din punct de vedere bacteriologic. Acest din urmă examen a fost neglijat mai mult, deși este singurul care poate exprima condițiile de igienă în care s-a lucrat produsul.

In cele arătate mai sus s-au descris principalele aspecte ale problemei calității preparatelor de carne. Conducerea tehnică a întreprinderilor, în consfătuirile cu maiștrii și cu muncitorii din fabrică, trebuie să analizeze și să găsească și alte posibilități pentru ridicarea necontenită a calității produselor. In special, trebuie organizat temeinic controlul intern al fabricației, pe faze și pe secții; semifabricatul să nu treacă dintr-o secție în alta, decît atunci cînd este corespunzător.

Muncind mai bine vom putea da produse de calitate tot mai bună, cum așteaptă de la noi masele largi de consumatori.

**O metodă simplă de prelucrarea sîngelui, care trebuie extinsă la toate abatoarele**

# Fabricarea albuminei furajere la Abatorul Bucureşti

**Dr. F. Gottreich şi Ing. M. Grunberg**
din Direcţia Tehnică M. I. A.

**Dr. Maxim Maria**
dela Abatorul Bucureşti

La tăierea animalelor în abatoare rezultă o cantitate importantă de sînge, care în trecut era considerat deşeu şi aruncat la canal ca ceva nefolositor.

In ultima vreme, în abatoarele noastre, după exemplul abatoarelor din U.R.S.S., a început colectarea şi prelucrarea deşeurilor de abator — şi în special a sîngelui — în scopuri alimentare, furajere şi industriale.

Astfel, din serul sau plasma sîngelui animal se obţine un produs care înlocuieşte cu succes albumina de ou folosită în industriile pielăriei şi textile. Albumina fabricată la Abatorul Bucureşti, poate înlocui în mare parte cazeina folosită în industria lemnului la încleierea placajelor. Ţinînd seama că pentru a obţine 1 kg albumină de ou sînt necesare circa 300 ouă, iar pentru realizarea unui kg de cazeină se folosesc 40 l lapte smîntînit, este uşor de înţeles însemnătatea deosebită pe care o prezintă prepararea albuminei industriale. Prin prepararea albuminei pe această cale, importante cantităţi de ouă folosite în industria pielăriei pentru lustruire şi de lapte smîntînit întrebuinţat pentru fabricarea cazeinei tehnice, destinate încleierii placajelor, vor putea fi utilizate pentru aprovizionarea populaţiei muncitoare cu produse alimentare.

Albumina din sînge de animal poate fi folosită şi în industria alimentară, ca de pildă la fabricarea mezelurilor, unde se întrebuinţează plasma sîngelui de bovine ca liant pentru mezelurile fierte : tobă, crenvurşti şi parizer. Această plasmă conţine 7—10% substanţe proteice de primul rang, a căror valoare nutritivă este egală cu cea a cărnii.

De asemenea sîngele animal este folosit şi la prepararea diferitelor specialităţi farmaceutice deosebit de importante.

Una din aplicaţiile importante ale prelucrării sîngelui este obţinerea de albumină furajeră. Aceasta se foloseşte în deosebi în creşcătoriile de porci, ca adaos preţios la hrana porcilor, care contribuie la creşterea lor în greutate şi la îmbunătăţirea calităţii cărnii.

Albumina furajeră se obţine prin precipitarea proteinelor sanguine cu ajutorul sărurilor, la o temperatură de 37—39°C., după care se filtrează, se usucă şi se macină ; ea se mai obţine şi prin fierberea sîngelui, filtrarea şi uscarea lui, prin uscarea directă pe valţuri încălzite, sau prin pulverizarea şi uscarea lui.

Din aceste procedee rezultă aşa numita făină de sînge, a cărei valoare nutritivă depinde foarte mult de felul cum a fost preparată şi de degradările pe care proteinele-a suferit în timpul prelucrării.

După cum se ştie, sîngele animal ieşind din vasul sanguin, îşi modifică starea lui perfect fluidă, separîndu-se în cheag şi ser.

Prin aplicarea a diferite metode cum sînt defibrinarea, măcinarea şi sedimentarea cheagurilor, se urmăreşte înlăturarea închegării şi redobîndirea fluidităţii.

Operaţiile care se efectuează ulterior — precipitarea, fierberea sau uscarea proteinei sanguine — au ca urmare că proteinele suferă o denaturare, în sensul că-şi pierd cu atît mai mult din reversibilitate, cu cît temperatura de prelucrare este mai ridicată şi de durată mai lungă. Cu cît denaturarea proteinelor este mai pronunţată, cu atît vor putea fi atacate mai greu de către fermenţii gastrici din aparatul digestiv al porcului.

De aceea, la prepararea albuminei furajere este deosebit de important ca ea să-şi păstreze un procent cît mai ridicat de digestibilitate, evitîndu-se ca prin uscare să se producă degradarea parţială a proteinelor.

La Abatorul Bucureşti această problemă a format obiectul unor studii deosebite. Ceea ce ne-a preocupat pe noi a fost găsirea celei mai bune metode pentru obţinerea albuminei de sînge la rece şi pentru prevenirea degradării proteinelor.

Prepararea pe cale chimică a albuminei furajere prin precipitare cu acid sulfuric, este simplă şi uşor de aplicat. Ea nu necesită instalaţii complicate şi poate fi aplicată de orice abator prin folosirea resurselor locale.

In cele ce urmează se descrie procedeul de lucru aplicat la Abatorul Bucureşti, pentru prepararea albuminei furajere.

Sîngele care urmează a fi supus prelucrării se tratează mai întîi cu un anticoagulant, spre a se opri coagularea lui. Pentru sîngele care se precipită cu acid sulfuric se foloseşte ca anticoagulant bicarbonatul de sodiu în cantitate de 25 g/l sînge.

Intr-un bidon, de 25 l, de tipul bidoanelor de lapte, în care se colectează sîngele, se introduc 625 g/bicarbonat de sodiu, care se amestecă cu o jumătate l apă.

Sîngele colectat în tăvi se introduce în bidon şi se agită cu o lopăţică de lemn, astfel ca să se obţină o amestecătură cît mai bună.

Ca agent de precipitare se întrebuinţează acid sulfuric concentrat de 96% — STAS 97-52 — în proporţie de 13 ml/l sînge stabilizat.

Acidul sulfuric utilizat trebuie să fie de contact şi nu de camere de plumb, deoarece acesta conţine arsen care poate fi vătămător porcilor hrăniţi cu albumina obţinută. Pentru albumina de sînge folosită la încleierea placajelor, care se prepară la fel ca şi albumina furajeră, se foloseşte acid sulfuric de camere de plumb.

Operaţia de precipitare se face în vase de lemn in felul următor :

Intr-un butoi de lemn de circa 200 l se introduc 50 l apă caldă la o temperatură de 37—40°C. Apoi se adaugă acid sulfuric în proporţie de 96%, amestecîndu-se continuu cu o lopăţică de lemn.

Trebuie observat în mod special ca acidul sulfuric să se adauge după ce s-a pus apa în butoi. Adăugarea de acid sulfuric trebuie să se facă cu multă băgare de seamă, iar muncitorii respectivi să poarte mănuşi de protecţie (de cauciuc). Turnarea se face încet şi se amestecă continuu.

Peste acest amestec se adaugă în mod treptat, puţin cîte puţin, 25 l sînge proaspăt stabilizat, fără să se întrerupă amestecarea.

Operaţia poate fi efectuată şi în cantităţi mai mari, respectîndu-se însă proporţiile indicate mai sus.

Albumina precipită foarte repede, ceea ce se cunoaşte bine prin trecerea culorii sîngelui, care din roşu cărămiziu devine brun.

Datorită reacţiei violente provenită din amestecul bicarbonatului de sodiu cu acidul sulfuric, se formează o mare cantitate de spumă ; de aceea este indicat să se folosească vase corespunzătoare pentru a evita revărsarea.

Operaţia de amestecare este întreruptă o jumătate de oră pentru aşezarea spumei, după care se continuă pînă la dispariţia ei.

Lichidul este lăsat după aceea 24 ore, timp în care se produce separarea albuminei, care apare pe deasupra ca o pastă.

Această pastă se scoate şi se introduce în butoaie de lemn.

Restul de pastă, rămas în vasele de precipitare, se scurge în săculeţe confecţionate din pînză de sac, suspendate pe un suport de lemn, prevăzut cu un jghiab aşezat dedesubt, în care se scurge lichidul, rămînînd albumina.

Albumina obţinută se prezintă ca o pastă de culoare brună închisă, cu aspect lucios, fără miros, cu reacţie aproape neutră.

Ea se poate întrebuinţa chiar sub forma aceasta la hrănirea porcilor şi păsărilor, amestecînd-o cu raţia de nutreţ.

Albumina pastă poate fi păstrată vara maximum 4—5 zile şi iarna maximum 8—10 zile.

Se recomandă ca folosirea ei ca hrană furajeră să se facă chiar în localitatea de producţie sau în împrejurimi, economisindu-se în acest fel cheltuielile de uscare.

Pentru cazul cînd pasta trebuie transportată la distanţe mari, ea va fi supusă operaţiei de presare cu ajutorul unor prese manuale sau mecanice (presă de jumări, de fructe etc.) ; în acest mod se elimină o mare parte din apa pe care o conţine. In felul acesta ea poate fi păstrată cîteva zile mai mult.

Dacă albumina trebuie păstrată un timp mai îndelungat ea trebuie uscată şi măcinată. La Abatorul Bucureşti operaţia se face în felul următor :

După presare, pasta se întinde pe tăvi din

tablă cositorită sau din aluminiu şi se usucă în uscătorie, la o temperatură de cel mult 56°C. După uscare se macină într-o moară cu ciocane şi apoi se ambalează în saci de hîrtie.

Calitatea nutritivă a produsului uscat a fost dovedită prin analize care au stabilit următoarea compoziţie :

| | |
|---|---|
| Substanţe proteice . . | 84,52% |
| Apă . . . . . | 10,70% |
| Substanţe minerale . . | 2,16% |
| Diverse . . . . . | 2,62% |

Albumina de sînge obţinută după acest procedeu este uşor digestibilă şi contribuie la o asimilare mai bună a albuminei vegetale din nutreţurile porcilor.

Pentru a se stabili care din albuminele de sînge (făina de sînge produsă pe valţuri sau albumina neagră sub formă de pastă) influenţează mai bine îngrăşarea porcilor s-au făcut experienţe sistematice de către Institutul de Cercetări, Carne, Lapte, Frig, la îngrăşătoria de porci Pantelimon I — ICIA — Bucureşti.

Cu această ocazie s-a observat că pasta de sînge a avut o acţiune binefăcătoare şi asupra funcţionării aparatului digestiv. Animalele cărora li s-a adăugat acest produs în raţia furajeră şi-au consumat hrana cu mai multă poftă. Pasta s-a dizolvat în apă rece, repede şi complet, ceea ce nu a fost cazul la făina de sînge uscat pe valţuri. Aceasta a fost asimilată mai slab de animale. In fecalele animalului se găseau granule de făină de sînge nedigerate. Calitatea necorespunzătoare a produsului s-a datorat faptului că încălzirea valţurilor s-a făcut la o temperatură prea ridicată.

Faţă de condiţiile uşoare pentru prelucrarea sîngelui şi obţinerea de albumină furajeră — care după cum s-a văzut nu necesită instalaţii complicate şi produse chimice greu de procurat — această metodă trebuie extinsă la toate abatoarele noastre unde nu se valorifică sîngele, sau unde valorificarea se face numai în mică măsură.

Punînd la dispoziţia crescătorilor de animale cît mai multe produse obţinute prin prelucrarea sîngelui, abatoarele noastre vor contribui la îndeplinirea sarcinilor de îngrăşare a animalelor, pentru realizarea unei producţii de carne din ce în ce mai mare şi de mai bună calitate.

# O întreprindere rău gospodărită — I.C.I.A. Ploieşti

**Zodian Ion**
Şeful serviciului producţiei din Direcţia creştere şi îngrăşare de animale, M. I. A.

Pentru sporirea cantităţilor de carne şi produse carnate, Ministerul Industriei Alimentare a înfiinţat întreprinderi regionale de creştere şi îngrăşare de animale care au sarcina de a contribui la îmbunătăţirea aprovizionării oamenilor muncii cu carne şi produse carnate.

Printre aceste întreprinderi este şi I.C.I.A. Ploieşti. Această întreprindere a fost organizată cu secţii de producţie, din care unele de creştere şi altele de îngrăşare a porcilor.

Unele secţii de producţie ale întreprinderii, deşi au avut şi o serie de greutăţi, totuşi au obţinut rezultate bune. Acest lucru a fost posibil datorită faptului că muncitorii şi tehnicienii de acolo au muncit cu rîvnă. In această privinţă poate fi dată ca exemplu secţia de producţie Cilibia, unde, prin efortul depus, s-a obţinut un randament superior faţă de celelalte secţii din cadrul întreprinderii.

Conducerea întreprinderii însă, cu tot sprijinul ce i s-a dat, nu şi-a îndeplinit sarcinile ce îi reveneau cu privire la mărirea numărului de animale şi la asigurarea unei productivităţi ridicate.

Astfel, la crescătoriile de porcine, au fătat numai 62% din totalul scroafelor furajate.

Numărul de purcei fătaţi este doar de 4,2 pentru fiecare scroafă furajată, iar al purceilor înţărcaţi — 2,3.

Din cifrele de mai sus reiese că rezultatele obţinute sînt foarte slabe şi că mare parte din purceii fătaţi mor pînă la înţărcare.

Rezultatele slabe obţinute se datoresc mai multor cauze. O primă cauză constă în modul de amenajare şi întreţinere a adăposturilor. Astfel, grajdurile de la secţia de creştere Matei Voevod sînt umede, întunecoase şi cu pavajul parţial deteriorat. Intreprinderea nu a făcut nimic pentru a îmbunătăţi cazarea porcinelor de la această secţie.

Situaţia nu este mai bună nici la crescătoria Drăgăneşti, unde în timpul iernii, unul din grajdurile unităţii a avut acoperişul deteriorat, astfel că zăpada a putut să pătrundă în interior.

La crescătoria Bogza, grajdul de fătare nu are tavan, deşi construcţia este recentă. In cursul nopţilor geroase, temperatura în interior a fost cu mult sub $0^0$ din care cauză mulţi purcei au pierit.Chiar dacă, în acel moment, nu se putea face un tavan din scînduri, totuşi se putea construi cel puţin un tavan din coceni de porumb, stuf sau paie.

Pierderi de purcei s-au produs şi la crescătoria de porci Crîng, raionul Buzău, din cauza umezelii şi frigului din adăposturi. Deşi întreprinderea a primit din timp instrucţiuni necesare, totuşi nu a luat măsuri pentru pregătirea adăposturilor de porcine de la această secţie în vederea preîntîmpinării efectelor gerurilor din iarnă.

Intreprinderea nu s-a preocupat nici de a grupa porcii în vederea iernării, în cele mai bune secţii. Porcii au fost lăsaţi dispersaţi în toate secţiile, chiar şi în cele mai necorespunzătoare.

Conducerea întreprinderii nu a dat atenţia cuvenită nici adăposturilor de creştere în curs de construcţie, care de mult timp trebuiau să fie date în folosinţă.

Nici materialul de reproducţie folosit nu a fost de calitate corespunzătoare. Operaţia de selecţionare a acestui material nu s-a făcut la timp şi de tehnicieni competenţi. La selecţionare nu s-a procedat în mod ştiinţific din cauza necunoaşterii prolificităţii şi fecundităţii materialului folosit. Nu a existat decît o preocupare parţială pentru individualizarea prin mărci a scroafelor de reproducţie. Vierii nu s-au bucurat de o îngrijire mai deosebită, fiind ţinuţi, la fel ca şi scroafele, în permanentă stabulaţie. Din această cauză fecunditatea scroafelor este redusă. In afară de aceasta, calitatea vierilor lasă de dorit. Intreprinderea nu a arătat nici o grijă în procurarea de vieri suficienţi şi de calitate, lucru ce ar fi putut fi remediat uşor, prin preluările ce s-au făcut de la GOSTAT-uri, care dispun de material porcin selecţionat.

Pierderile mari de tineret sugar se datoresc mai multor lipsuri şi abateri de la regulile de creştere, îngrijire şi hrănire a acestora ; astfel :

— In timpul gestaţiei scroafele sînt ţinute în permanentă stabulaţie, ceea ce contribuie ca mare parte din purcei, la fătare, să aibă o greutate mică.

— In timpul perioadei de lactaţie scroafele nu au fost hrănite corespunzător cu numărul de purcei crescuţi, din care cauză producţia lor de lapte a fost insuficientă. Inchiderea permanentă a scroafelor în boxe a influenţat în rău cantitatea de lapte.

— In cele mai multe secţii purceii sugari nu au primit hrană concentrată, fiind lăsaţi să consume din furajele ce se dau scroafelor ce-i alăptează ; datorită acestui fapt mulţi pur-

cei sugari s-au îmbolnăvit de diferite boli ale tubului digestiv.

O bună parte din purceii înțărcați nu au ajuns la îngrășare datorită sacrificărilor forțate, a mortalităților de grăsuni și a reformărilor mari care au fost necesare la începutul iernii, din cauza dezvoltării lor insuficiente.

Rezultate slabe au obținut secțiile de creștere și la sporul zilnic de greutate la grăsuni, din care cauză consumul de furaje pentru kg de spor este ridicat. Astfel, sporul zilnic, în greutate, în raport cu consumul de furaje pentru un kg de spor, arată o serioasă rămînere în urmă.

Sporul zilnic de greutate a fost realizat numai în proporție de 59,2%, iar pentru un kilogram de spor s-au folosit în medie peste 10 kg furaje concentrate, ceea ce înseamnă un consum aproape dublu față de normativ.

Risipa aceasta de furaje a fost posibilă datorită lipsei de control, pe teren, din partea conducerii întreprinderii.

Depășirea consumului de furaje concentrate, într-o atît de mare proporție se datorează, de asemenea și faptului că nu s-au analizat lunar rezultatele fiecărei secții de producție. Aceasta a făcut posibil ca la unele secții, anumite elemente necinstite să poată sustrage din furajele concentrate.

Secțiile au suferit de multe ori de lipsa unor furaje datorită faptului că mijloacele de transport auto și hipo nu au fost just folosite. Din această cauză, la unele secții s-a dat ca hrană purceilor sugari tărîțe în loc de orz și ovăz. Așa, de pildă, la Scurta s-a dat într-o vreme porcinelor hrană formată numai din orz (2.700 grame zilnic) în timp ce la Pucheni se dădea purceilor sugari și scroafelor în alăptat, rații formate exclusiv din tărîțe, iar la Bălești orz și mazăre neuruite.

I.C.I.A. Ploiești mai are lipsuri și în ce privește dotarea secțiilor de producție cu mori, spre a-și produce singure uruiala. Deși s-a repartizat un număr suficient de mori cu ciocănele, acestea nu au fost montate imediat, fiind ținute în magazie la Ploiești. Aceasta explică de ce la îngrășătoriile Cilibia și Plopeni uruielile nu pot fi asigurate regulat, dîndu-se în anumite zile hrană sub formă de boabe.

La I.C.I.A. Ploiești există deficiențe serioase și în ceea ce privește îndeplinirea sarcinilor de recoltare. Astfel, întreprinderea deține în anul 1953 o suprafață de aproape două mii hectare semănate cu diferite păioase. Felul cum s-a făcut recoltarea cerealelor în vara anului 1953 a arătat că pregătirile au fost insuficiente. In această direcție trebuie subliniată lipsa de orientare a directorului întreprinderii, (tov. Ene Petre), care nu s-a îngrijit la timp să încheie contracte de recoltare cu S.M.T.-ul și care, deși a văzut că recolta de orz și ovăz este coaptă, a întîrziat cu munca de recoltare. Din această cauză, mare parte din boabe s-au scuturat.

Greutățile întîmpinate anul trecut din cauza nepregătirii campaniei agricole, trebuie să fie o învățătură pentru conducătorii de la I.C.I.A. Ploiești. In acest an ei sînt datori să procedeze în așa fel ca greșelile din trecut să fie evitate prin organizarea din timp a tuturor lucrărilor agricole.

Rezultatele slabe de la I.C.I.A. Ploiești se datoresc în mare măsură faptului că colectivul de conducere al întreprinderii n-a cuprins suficient munca, nu a lucrat după un plan, iar problemele legate de producție și organizare nu au fost bine urmărite. In cadrul colectivului nu a existat colaborare destul de strînsă.

Tovarășul Ene Petre, directorul întreprinderii, nu a știut să coordoneze munca diferitelor servicii și să ajute pe tovarășii cu munci de răspundere. De asemeni a dat dovadă de împăciuitorism, neluînd măsuri contra celor care împiedică desfășurarea normală a activității întreprinderii. Tovarășul Ene s-a preocupat de lucrurile mici și a pierdut din vedere pe cele esențiale.

Este absolut necesar ca în activitatea Intreprinderii de creștere și îngrășare de animale-Ploiești să se facă o cotitură, lichidîndu-se urgent toate cauzele care au contribuit la obținerea unor rezultate atît de nemulțumitoare.

In acest scop este absolut necesar;

— să se asigure o colaborare permanentă în sînul colectivului de conducere;

— posturile de conducere să fie ocupate de tovarăși corespunzători, care au arătat pricepere și devotament în îndeplinirea sarcinilor primite;

— să se analizeze lunar activitatea fiecărei secții și realizarea indicilor de plan, luîndu-se măsuri imediate acolo unde se constată deficiențe.

Conducerea Intreprinderii de creștere și îngrășare de animale-Ploiești trebuie să ceară în mod permanent sprijinul organelor de partid și sindicale și să folosească acest sprijin pentru obținerea unor rezultate mai bune în toate domeniile de activitate ale întreprinderii.

Un rol deosebit de important la îmbunătățirea situației de la această întreprindere revine muncitorilor și tehnicienilor care trebuie să muncească cu rîvnă pentru a realiza și depăși toți indicii de plan, astfel ca — din întreprindere codașă — I.C.I.A.-Ploiești să devină întreprindere fruntașă.

# Maistrul — figura centrală în producţie

**V. Begunov**

Aproape în fiecare regiune a țării noastre există cîte o fabrică de unt, de brînzeturi sau cîte o întreprindere de produse lactate speciale. Toate aceste întreprinderi — la un loc — dau sute de mii de tone de unt, zeci de mii tone de brînzeturi, o mare cantitate de brînză de vaci, smîntînă şi lapte. La orice întreprindere depinde de maistru, ca producția noastră să mulțumească sau nu pe consumatorul sovietic.

Maistrul este figura centrală în producție.

In ultimii ani a crescut nivelul de cunoștințe al maiștrilor, s-a îmbunătățit capacitatea lor organizatorică şi calitatea muncii lor. Aceasta reiese din faptul că producția de unt de calitate superioară a crescut în anul 1953 cu 9,3% față de nivelul antebelic, atingînd 84,3% din întreaga producție de unt. Sînt cunoscute numele unor maiştri care obțin întreaga producție de unt de calitate superioară sau numai de calitate „extra".

In rezolvarea sarcinilor trasate muncitorilor industriei laptelui de către partid şi guvern, un rol important revine maiştrilor. Este necesar ca în anii următori să se ajungă ca întreaga producție de unt să fie numai de calitate superioară, să se sporească simțitor producția de brînzeturi de calitate superioară, să se îmbunătățească gustul, consistența şi aspectul exterior al brînzeturilor. Cererile consumatorului sovietic cresc neîncetat şi sarcina producătorilor de unt şi de brînzeturi este de a le satisface la timp şi în întregime.

Munca maiştrilor din industria laptelui este foarte prețuită. In ultimii ani, numeroşi maiştri dintre cei mai buni, au fost distinşi cu ordine şi medalii ale Uniunii Sovietice. In anul 1951 nouă untari au primit răsplata cea mai mare: Ordinul Lenin. Anul trecut, cinci maiştri au primit Ordinul Lenin, iar patru — Ordinul Drapelul Roşu al Muncii. Printre aceştia sînt A. O. Lavrentiev (fabrica din Evgaşcinsk) decorat a patra oară pentru succesele realizate în muncă, E. I. Leşkova (fabrica din Suhov), A. V. Putințev (fabrica Bulaev), D. A. Lisiih (fabrica Kamîşev) etc. Acordarea acestor distincții arată clar cît de mult se prețuieşte în țara noastră munca oamenilor simpli şi marea importanță ce se acordă dezvoltării industriei laptelui şi ridicării bunăstării maselor populare.

Nu putem să nu ne amintim cuvintele celui mai bătrîn untar, M. S. Mahaniko:

„Inainte lucrai la țară şi nimeni nu te cunoştea. Acum, munca noastră se vede peste tot şi dacă munceşti bine toți te prețuiesc".

Pentru stimularea maiştrilor cu calificare înaltă, din industria de unt şi de brînzeturi, au fost introduse în anul 1950 titlurile de maistru şef, maistru cl. I şi cl. II, precum şi de ajutor de maistru. Obținerea titlului este însoțită şi de stimulare materială: maistrul şef primeşte 40% supliment la salariul ce i se cuvine, maistrul cl. I-30%, cl. II-25% şi ajutorul de maistru 15%.

In prezent, în industria laptelui lucrează

circa 1500 maiștri calificați, dintre care 83 maiștri șefi, 111 maiștri cl. I și 568 maiștri cl. II.

In legătură cu sarcinile mari în domeniul îmbunătățirii calității producției, Ministerului Industriei Mărfurilor Alimentare al U.R.S.S. i s-a dat dreptul de a acorda aceste titluri la încă 1000 maiștri din industria laptelui.

Indicele principal pentru obținerea acestui titlu este realizarea unei producții de calitate superioară.

In industria laptelui, titlul de maistru șef se acordă maiștrilor care în ultimii 3 ani au fabricat unt de calitate superioară în proporție de 100%, din care de calitatea „extra" cel puțin 85%. Titlul de maistru cl. I se acordă maistrului care a fabricat în ultimii 3 ani tot untul de calitate superioară. din care de calitate „extra", cel puțin 65%. Pentru obținerea titlului de maistru cl. II, este necesar ca în ultimii 2 ani candidatul la titlu să fi fabricat 95% unt de calitate superioară, din care de calitate „extra" cel puțin 40%. Titlul de maistru-ajutor se acordă celor care în ultimii 2 ani au fabricat 90% unt de calitate superioară.

In industria brînzeturilor, titlul de maistru șef se acordă maiștrilor care în ultimii 3 ani au fabricat cel puțin 95% brînzeturi de calitate superioară; titlul de maistru cl. I-85% și de maistru cl. II-75%. Titlul de maistru ajutor se acordă maiștrilor care timp de 2 ani au fabricat cel puțin 70% brînzeturi de calitate superioară.

Titlul de maistru șef și de maistru cl. I se acordă din inițiativa Ministerului Industriei Mărfurilor Alimentare al U.R.S.S., iar titlul de maistru cl. II și de maistru ajutor se acordă din inițiativa direcției generale din ministerul respectiv de subordonare unională sau republicană.

In fiecare trimestru, ministerul și C.C. al sindicatelor totalizînd rezultatele întrecerii socialiste pentru producția de calitate superioară, acordă titlul de „brigadă de calitate superioară", colectivelor care au lucrat sub conducerea maiștrilor fruntași. Numai în trimestrul III al anului trecut, 130 colective au primit titlul de brigadă de calitate superioară.

Este o mare cinste de a deține acest titlu!

In industrie se aplică sistemul premial pentru maiștri și ajutorii lor, care realizează și depășesc planul de calitate a producției. Cu premii și plata suplimentară pentru vechime, cîștigul maiștrilor care lucrează bine ajunge la 1500—2000 ruble pe lună.

Intr-un cuvînt, pentru maiștrii din industria laptelui au fost create condițiile cele mai favorabile. Răspunsul maiștrilor pentru această grijă trebuie să fie unul singur: mai multe produse lactate de calitate foarte bună! Tuturor muncitorilor din industria laptelui, le revine sarcina de a spori continuu producția de unt și brînzeturi de calitate superioară, de a îmbunătăți calitatea, consistența, aspectul exterior, ambalajul etc. Maistrul este acela care muncește pe lîngă putinei, pe lîngă vanele de brînză și în subsolul în care are loc procesul de maturație a brînzeturilor; inginerii și conducătorii de întreprinderi, trusturi și direcții generale au datoria de a le acorda zilnic sprijinul necesar.

Sînt bine cunoscute rezultatele obținute în muncă de către untarii din Kurgan, care de mai mulți ani în șir dau numai unt de calitate superioară. Anul trecut, întreaga cantitate de unt fabricată de maiștrii trustului — tovarășii Lisiih, Maximov, Solobaev, Ijevskaia, Ostrikov, Kroșakov și Kolbin, a fost de calitate „extra", iar 13 maiștri au dat peste 97% unt de această calitate. Cum a fost asigurat acest succes? Prin munca meticuloasă de mulți ani a colectivului de inginerii, tehnologi, directori de întreprinderi, maiștri și laboranți, sub conducerea inginerului șef al trustului, tovarășul Nikulicev. Măsurile de bază ce s-au luat au fost: mecanizarea și lărgirea bazei tehnice (la trustul Kurgan sînt mecanizate toate fabricile), întărirea colaborării cu furnizorii de lapte, intensificarea cercetărilor sanitare și bacteorologice ale fabricilor și centrelor de smîntînire, inspecții de calitate, perfecționarea tehnologiei, întrecerea socialistă pentru îmbunătățirea productivității la fiecare operațiune a procesului de producție etc. Toate aceste măsuri se iau mai ales pentru îmbunătățirea muncii maiștrilor, spre ridicarea activității lor creatoare și dezvoltarea inițiativei lor.

Totuși, nu peste tot se arată aceiași grijă pentru a se crea maiștrilor condiții bune de muncă. Se pot cita mai multe exemple cînd munca maiștrilor nu este folosită rațional, cînd datorită pregătirii slabe pentru prelucrarea în masă a laptelui, secțiile de unt și brînzeturi funcționează cu întreruperi, iar laptele și smîntîna nu se prelucrează la timp; din această cauză calitatea producției scade, cu toate eforturile maiștrilor de a evita scăderea ei.

Primul sprijin și învățător al maistrului, în special la fabrici unde nu există ingineri, este tehnologul raional. Mulți maiștri vorbesc cu respect despre tehnologi care nu se limitează la rolul de controlori, ci ajută zilnic la îmbunătățirea producției. Tehnologul industriei raionale de unt și de brînzeturi din Mejevsk, tovarășa Scekeneva este considerată ca unul dintre cei mai buni tehnologi ai trustului Velikie Luki. Ea ține seminare și lucrări practice cu muncitorii fabricii, vizitează des baza, unde observă lipsurile în producție și ajută la înlăturarea acestor lipsuri. Industria raională de unt și brînzeturi din Mejevsk își îmbunătățește în fiecare lună calitatea producției. Fabrica din Gubinsk a acestei industrii raionale de unt și de brînzeturi, unde lucrează maistrul Kustov, a fabricat în anul 1953, 85% brînzeturi de calitate superioară. In același trust din Velikie

Luki, unii tehnologi ca tov. Paharukov, Cernîh, Rogalev lucrează slab. De exemplu, tehnologul Rogalev a vizitat fabrica din Dolgoviţe, care a fabricat o mare cantitate de brînzeturi de calitate inferioară, dar nu a dat nici un sprijin maistrului. Tov. Bocianov, tehnologul industriei raionale de unt şi de brînzeturi a trustului Omsk nu acordă atenţie semnalărilor bazei cu privire la faptul că untul de la fabrica din Tiukalin este de calitate inferioară. Tehnologul industriei raionale de unt şi de brînzeturi din Nazîvaevsk al aceluiaşi trust, tov. Prokopiev, pare mulţumit cu activitatea slabă a fabricii din Redkov. Asemenea fapte se pot semnala în număr destul de mare.

In fiecare an sosesc în industrie maiştri tineri. De exemplu, în anul acesta şcolile speciale vor da circa 800 maiştri pentru industria laptelui. Mulţi dintre ei se acomodează repede în producţie. Tinerii maiştri ca: tov. Zezilea — fabrica Lukersinsk, trustul Omsk, tov. Guscina — fabrica Krutinsk, trustul Omsk, tov. Lapsina — fabrica Sorokinsk, trustul Barnaulsk, tov. Loghinov — fabrica Bobrovsk, trustul Baranaulsk, au obţinut o producţie de unt numai de calitate „extra". De la ei ar avea ce învăţa şi unii maiştri mai bătrîni.

Dar alături de aceasta, mulţi maiştri tineri, sosind la fabrică, se lasă învinşi de greutăţi şi fac greşeli. Tocmai aceştia au nevoie de sfaturi şi sprijin, dar nu le primesc întotdeauna. La trustul din Molotovsk, o serie de tineri maiştri care nu realizează planul cu privire la calitate, nu sînt ajutaţi de ingineri şi tehnologi. Tehnologul fabricii Bolşaia-Sosnovka, tov. Fofanova şi cei ai industriei raionale de unt şi brînzeturi din Fokn, cum e tov. Sivolapov, îşi limitează activitatea la fabricarea unor produse de calitate inferioară.

Tehnologii au avut un rol foarte important în dezvoltarea industriei laptelui, în îmbunătăţirea calităţii untului, brînzeturilor şi altor produse lactate. In prezent, sarcina lor constă în a obţine ca fiecare fabrică să-şi realizeze planul de calitate. Impreună cu conducătorii întreprinderilor şi cu laboranţii, ei sînt datori să creeze condiţiile necesare pentru desfăşurarea unei activităţi rodnice a maiştrilor, să înlăture rapid lipsurile din munca lor, să observe şi să generalizeze tot ce este nou şi avansat. Dacă este necesar, tehnologul trebuie să rămînă la fabrică o săptămînă, două şi chiar mai mult, pentru a obţine ca maistrul să-şi însuşească procesul de fabricare a producţiei de calitate foarte bună.

Inginerii şefi ai fabricilor au un rol foarte important fiind datori să se îngrijească zi de zi de ridicarea calificării maiştrilor, de creşterea calităţii muncii lor. In sistemul de instructaj şi de învăţămînt, primul loc trebuie să revină prezentării metodelor celor mai bune, direct la locul de muncă. Maistrul care tinde să îmbunătăţească necontenit producţia, trebuie să fie un exemplu pentru subalternii săi, din toate punctele de vedere: în ceea ce priveşte cunoaşterea muncii sale, respectarea regimului sanitar şi tehnologic şi disciplina în muncă şi în producţie. O caracteristică distinctivă a maiştrilor fruntaşi este exigenţa mare faţă de activitatea proprie fapt care constituie cea mai bună metodă de educare a subalternilor. A doua caracteristică a maiştrilor buni este comportarea personală şi instruirea practică a muncitorilor. Maistrul trebuie să execute la perfecţie orice operaţiune din procesul producţiei de unt sau brînzeturi.

Ne amintim de o consfătuire regională, cînd cîţiva maiştri, pentru a-şi justifica activitatea slabă, se plîngeau că la fabricile lor pereţii şi duşumelile nu sînt în stare bună. A. I. Grehova a dat un răspuns scurt: — Oare pereţii şi duşumelile fabrică untul? — a întrebat dînsa.

— Untul se fabrică cu mîinile. Iată, cu aceste mîini! şi a ridicat mîinile ei neobosite şi îndemînatice, care sînt ale unui maistru untar iscusit.

Sînt şi acum unii maiştri care se plîng de toate, dar de multe ori sînt singuri vinovaţi că producţia fabricată de ei este de calitate inferioară. Unii dintre ei, încredinţînd subalternilor realizarea sarcinilor de răspundere, îşi pierd treptat calificarea şi tolerează încălcarea instrucţiunilor. Pentru un maistru bun nu există „lucruri mărunte" în producţie, pentru el totul este important. El tinde ca orice operaţie, chiar secundară, să fie realizată cu cea mai mare atenţie. Indiferenţa, toleranţa faţă de încălcări, sînt duşmanii cei mai mari ai producţiei. Lucrul acesta îl ştiu toţi maiştrii, dar nu toţi au educat în ei şi în subalternii lor spiritul de exigenţă faţă de ei înşişi.

In urma reutilării tehnice a industriei laptelui, cresc exigenţele faţă de maiştri şi faţă de specializarea lor. Trebuie revăzute programele de învăţămînt pentru cursurile şi şcolile de maiştri. Unele şcoli, datorită lipsei de utilaje nu dau maiştrilor cunoştinţe în domeniul exploatării putineilor cu funcţionare continuă, cu privire la construcţia şi funcţionarea altor utilaje noi. Avînd baza de producţie slabă, şcolile pregătesc maiştri fără ca aceştia să capete cunoştinţe practice suficiente. Problema îmbunătăţirii muncii la şcoli şi mai ales la cursurile de pregătirea maiştrilor trebuie să fie rezolvată în timpul cel mai apropiat.

Interesul faţă de tot ce este nou constituie o trăsătură preţioasă a tuturor celor care lucrează în producţie, trăsătură pe care o posedă mulţi din maiştrii noştri. Cu multă perseverenţă şi dorinţă de a învăţa au lucrat maiştrii Meev, Beliakov şi Papoian la însuşirea folosirii putineiului cu acţiune continuă şi tovarăşa Grehova la însuşirea şi perfecţionarea tehnologiei noi de fabricare a untului cu ciocolată.

În momentul de față maiștrii primesc cu mare satisfacție introducerea utilajelor noi pentru fabricarea untului după metoda Meleșin. Maistrul fabricii Cerepovet, tov. Grehova, a fabricii Kurgan, tov. Ijevscaia, a fabricii „Molocinoe", tov. Fanina și alții și-au însușit acest nou proces de producție. Maiștrii înțeleg că cea mai importantă condiție pentru îmbunătățirea calității untului pe care mulți untari caută s-o realizeze — reducerea ciclului de producție — este baza acestei metode noi.

Se scrie și se vorbește mult despre necesitatea unui schimb de experiență pe scară largă, între maiștri. In acest domeniu se realizează foarte puțin. Intr-un raport, inginerul șef al trustului Velikie Luki, tov. Manaenkov, a arătat că organizarea schimbului de experiență, ținerea lucrărilor practice, depind în întregime de conducătorii industriei raionale de unt și de brînzeturi și în primul rînd de tehnologi. Ni se pare că succesul acestei cauze depinde în aceiași măsură de trust și în primul rînd de inginerul șef. Tocmai trustul este acela care trebuie să organizeze această muncă, respectînd întocmai planul. In trust trebuie să se știe care experiență trebuie difuzată și în ce fel.

Serviciul tehnic și de producție al direcției generale a industriei de unt și de brînzeturi nu au hotărît pînă acum felul în care va trebui organizată această muncă. Ar fi timpul ca inginerii și conducătorii acestor servicii să pornească la organizarea schimbului de experiență.

Maiștrii sînt fondul de aur al industriei. Conducătorii și inginerii întreprinderilor, trusturilor, direcțiilor generale ale industriei laptelui, vor trebui să se ocupe serios de organizarea muncii lor, de sprijinirea maiștrilor și de schimbul de experiență între ei.

(Din revista sovietică Molocinaia Promîșlennosti Nr. 2/1954).

---

# Supliment mineral pentru porci

**S. B. Finkel**
Candidat în științe agricole

Este foarte important ca rațiile alimentare ale animalelor să conțină substanțe minerale în cantitate suficientă. Aceste substanțe din rație contribuie la creșterea productivității, îmbunătățirea schimbului de substanțe (metabolism), la creșterea mai rapidă și la îmbunătățirea stării generale a animalului. Insuficiența substanțelor minerale în rațiile de hrană duce la slăbirea activității sexuale la vieri, la sterilitatea scroafelor, la nașterea unor purcei slabi, la reducerea cantității de lapte la scroafe, etc.

Dintre substanțele minerale care se dau la porci, o importanță specială au calciul, fosforul și sodiul. Cerealele conțin o cantitate neînsemnată de calciu și sodiu ; de aceea, la hrănirea porcilor cu furaje concentrate trebuie să se acorde o atenție deosebită suplimentului mineral. Hrănirea porcilor cu fînul de leguminoase de calitate bună, poate să îmbogățească rația alimentară cu calciu. Totuși, chiar dacă hrana este variată, animalele nu primesc toate substanțele minerale necesare. De aceea, ca supliment mineral trebuie să li se dea sare, cretă, lut roșu, piatră de var, făină de oase etc.

Zootehnicienii fruntași acordă o atenție specială hranei minerale a porcilor. Crescătoarele de porci din colhozul „Piatiletca" raionul Becovsc, regiunea Penza, dau porcilor în mod sistematic cretă, făină de oase și sare, în cantități mari. Așa, de exemplu, în perioada de iarnă, scroafele primesc în 24 ore cîte 40 grame cretă, 20 grame făină de oase și 50 grame sare. Purceii sugari — pînă la vîrsta de 2 luni primesc cîte 8—10 grame cretă sau făină de oase și 6—8 g sare; dela 2—4 luni — 20 g cretă sau făină de oase și 15 grame sare. Grăsunii mai mari de 6 luni primesc cîte 0,50 grame sare și 0,5 grame cretă la fiecare kilogram de greutate vie.

Datorită bunei hrăniri și îngrijiri, ferma de porci a colhozului „Piatiletca" a obținut succese importante și a devenit una din fermele fruntașe ale regiunii Penza. O. I. Vavilova, îngrijitoarea fruntașă de porci, acordă o mare atenție hrănirii scroafelor și purceilor cu supliment mineral și crește în fiecare an cîte 20—24 purcei de la o scroafă. Anul trecut ea a primit ca plată suplimentară 8 purcei și 50 kilograme carne.

De la scroafa Nr. 368 care i-a fost dată în îngrijire, tovarășa Vavilova a crescut în anii 1951 și 1952, 29 purcei cu greutatea totală vie de 2973 kilograme.

Hrănirea porcilor cu supliment mineral este bine organizată în colhozul „Gorki" — raionul Rtișcev, regiunea Saratov, în colhozul „Lenin" — raionul Becovsk, regiunea Penza, precum și în alte colhozuri. De altfel, trebuie să arătăm că în toate colhozurile se acordă atenția cuvenită suplimentului mineral pentru hrănirea scroafelor.

Zootehnicienii și personalul veterinar trebuie să ajute colhozurile și sovhozurile în organizarea hrănirii cu supliment mineral a tineretului și animalelor adulte.

(Din revista sovietică Zootehnia Jvotnovodstvo Nr. 3/1953).

# Pe Sahalin

*Intr-o zi de vară coborînd cu barca pe rîul Langri, înaintam cu greu, fiindcă mersul nostru era împiedecat de o forță puternică: somonul siberian, care se avînta cu încăpățînare în susul apei, ca să-și depună icrele. Era atît de mult pește încît îți făcea impresia că rîul fierbe.*

*— Ia priviți — îmi șopti călăuza, după ce am tras la mal și ne-am oprit să ne odihnim.*

*Intr-un tufiș, foarte aproape de noi, ședea un urs cenușiu. Din cînd în cînd își vîra laba în apă și scotea pește. Văzîndu-ne, moș Martin se ridică fără chef și se ascunse în pădurice.*

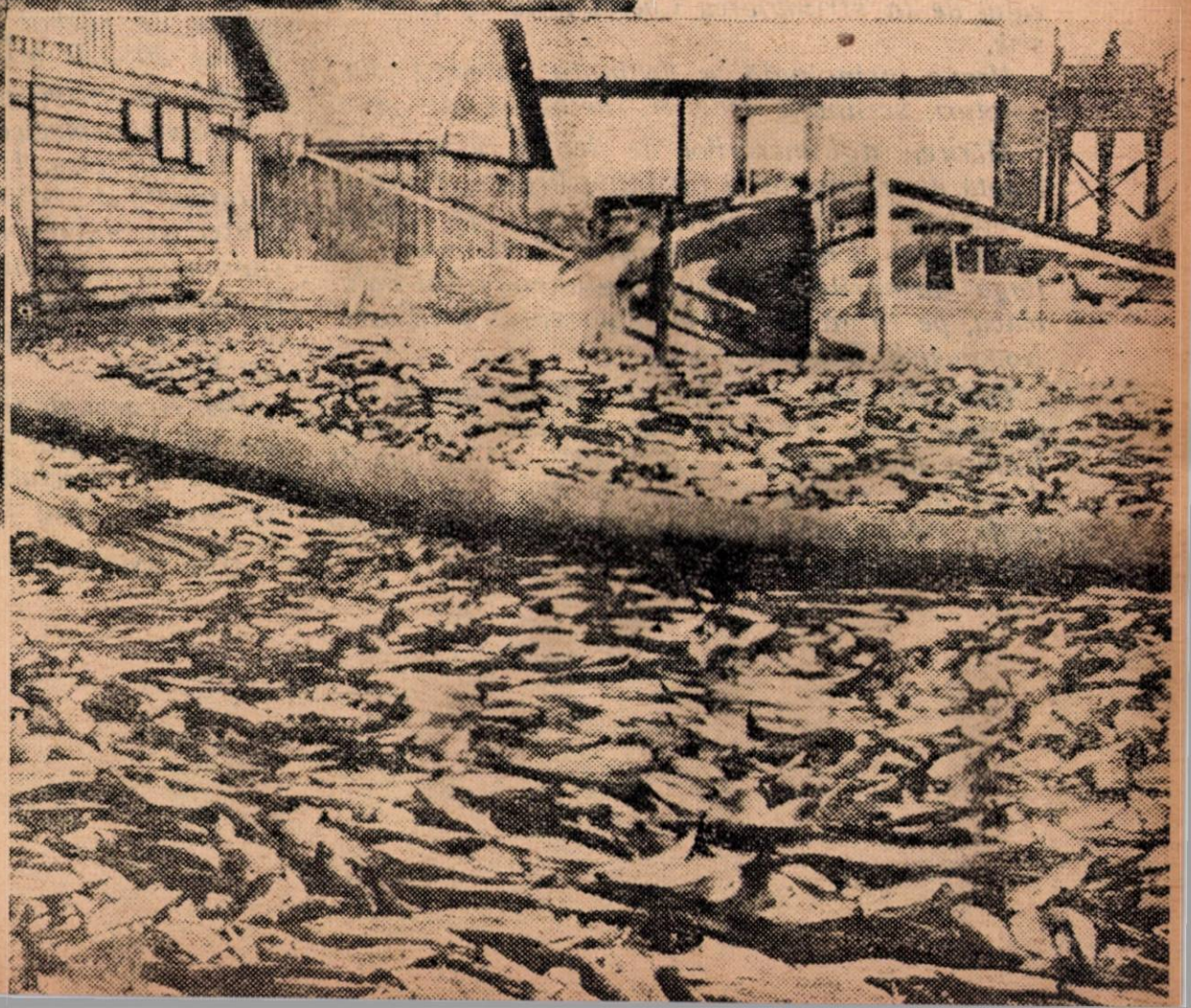
*— Ia te uită ce politicos e — glumi călăuza noastră. — S-a săturat și acum pleacă ca să nu deranjeze pe oameni la masă .*

*Cel care a locuit mult timp în Sahalin se obișnuește cu abundența nemaivăzută de pește. Vara, bancuri uriașe de pești din familia somonului — somoni cu gheb, somon siberian etc. — se avîntă în susul rîurilor pentru a-și depune icrele, înnoată tocmai spre locurile unde s-au născut. In perioada cînd scrumbiile își depun icrele în apropierea țărmului mării, furtunile le aruncă pe mal în cantități uriașe. Mormanele de scrumbii se întind uneori pe kilometri întregi.*

*Apele interioare ale insulei și mările care o scaldă sînt și ele bogate în pește. Astfel, în Marea de Ohotsc există peste 120 de varietăți de pește iar în Marea Japoniei 116. Pescuitul este una din ramurile de bază ale economiei Sahalinului. O mare importanță o au de asemenea vînătoarea de balene, a focelor și morselor, precum și pescuitul crabilor.*

*Pe insula Tiuleni, aproape de țărmul Sud-vestic al Sahalinului, se află singurul loc unde trăiesc urșii de mare. Vara ei se strîng cu miile pe insulă, iar în decembrie o pornesc departe în Oceanul Pacific.*

**V. COSTENICOV,**
**candidat în științe economice**



*Pescarii din Sahalin pescuesc anual milioane de chintale de scrumbii, somoni siberieni, somoni cu gheb, coltuci și alte specii de pești. Intreprinderile piscicole de stat și colhozurile din Sahalin dispun de o mare flotă de vase de pescuit.* In clișeu: *Vas de pescuit pornind în largul mării.* In dreapta: *Unul din centrele de recepționare ale combinatului de prelucrare a peștelui din orașul Holmse.*

**(După revista „Uniunea Sovietică" nr. 10/1953)**

# Să intensificăm vînătoarea delfinului din Marea Neagră

**A. G. Dolgov**
Şeful serviciului producţiei, trestul piscicol de stat din Crimeea

*In apele Mării Negre există trei feluri de delfini: delfinul de Marea Neagră „belobocica" (Delphinus delphis ponticus* Barabasch, 1935) afalina de Marea Neagră *(tursiops truncantus ponticus Barabasch, 1940)* azovca, *pthum sau porcul de Marea Neagră (Phocaena relicta Abel, 1905).*

*Aceste trei specii de delfini se deosebesc după însuşirile lor biologice. Greutatea medie a delfinului belobocica este de 56—70 kg, ajungînd uneori la 100 kg, iar lungimea de 1-1,5 m, întîlnindu-se şi exemplare ce ajung pînă la 1,8—2 m. Afalin are în medie o greutate de 100—150 kg, unele exemplare ajungînd pînă la 400 kg, cu lungimea de 2,5—3 m. Delfinul de Azov cîntăreşte 24—32 kg iar lungimea lui este pînă la 1 m. Cel mai răspîndit delfin în Marea Neagră este belobocica.*

*Acest delfin trăieşte cea mai mare parte a anului în bancuri în care predomină cînd exemplare de un sex, cînd de alt sex, aceasta fiind în funcţie de anotimp şi de perioada biologică.*

*Atît belobocica cît şi afalina sînt răspîndiţi în toată Marea Neagră. Delfinul de Azov petrece cea mai mare parte a anului în Marea de Azov şi numai în perioada de îngheţ complet, pleacă pentru iernare în Marea Neagră, menţinîndu-se pe lîngă ţărmurile Crimeiei — între strîmtoarea Cherci şi Balaclava şi lîngă ţărmurile Caucazului de la strîmtoarea Cherci pînă la Novorosisk.*

*Hrana principală a delfinului constă din: sproturi, scrumbii, stavrizi, chefali şi alţi peşti.*

*Mărirea aglomerărilor de delfini este strîns legată de existenţa şi condiţiile hranei. Locurile principale de aglomerare sînt pe lîngă strîmtoarea Cherci (primăvara şi toamna), pe lîngă ţărmurile Crimeei (regiunea Ialta-Balaclava, pe lîngă ţărmurile Caucazului (regiunile Novorosisk, Tuapse, Soci).*

*Din grăsimea de delfin se extrag untura medicinală şi un ulei tehnic de calitate superioară. Untura medicinală — „delfinol" — conţine de 4 ori mai multă vitamină D decît untura de peşte medicinală fabricată din ficatul trescăi (Gadus morhua).*

*Pînă la Marele Război pentru Apărarea Patriei vînătoarea de delfini ajunsese la o mare dezvoltare. In 1935 se vînau circa 65.000 capete. In anii următori, odată cu organizarea recunoaşterilor din avion şi cu întărirea bazei tehnice, vînatul delfinului a crescut considerabil. In 1953 s-au vînat 140.000 delfini.*

*In 1939—1940 producţia de delfini a scăzut brusc. Analiza biologică efectuată din punct de vedere al vîrstei, a arătat că s-au prins în special exemplare care nu au ajuns la maturitate, ceea ce a dovedit o împuţinare a delfinului.*

*In anii Marelui Război pentru Apărarea Patriei, cînd pe teritoriul Crimeei şi Caucazului de Nord s-au desfăşurat acţiuni militare, vînătoarea delfinului în Marea Neagră a fost întreruptă.*

*Este probabil că în aceea perioadă vînătoarea a fost mult mai redusă şi pe lîngă ţărmurile turceşti ale Mării Negre.*

*Intreruperea vînătoarei a contribuit la refacerea efectivului de delfini. Aceasta se confirmă prin datele recunoaşterilor industriale piscicole efectuate în Marea de Azov şi Marea Neagră, date care indică aproape zilnic mari aglomerări de delfini, ce ajung uneori pînă la cîteva mii de capete.*

*Cu toate acestea, vînatul delfinului în Marea Neagră şi Marea de Azov nu se practică însă în măsura cuvenită. In timp ce în anii de dinainte de război se ocupau cu vînătoarea de delfini 20—25 brigăzi, în prezent numai 3—5 brigăzi se ocupă cu acest vînat.*

*Industria piscicolă este dotată cu o tehnică de primul rang. Folosind vase moderne „BCS", „Logger", etc. şi instalaţii industriale cu maşini pentru strîngerea năvodului, năvoade-pungă din capron şi, concomitent cu aceasta, folosind datele recunoaşterilor din avion, s-ar putea mări de cîteva ori cantităţile de delfini vînaţi în Marea Neagră.*

*Pentru aceasta trebuie să se organizeze vînatul special de delfini cu vase rapide şi brigăzi completate cu specialişti, înmulţind numărul acestor brigăzi pînă la nivelul dinainte de război.*

**(Din revista sovietică Rîbnoie Hoziaistvo nr. 10/1953)**

# INOVAȚII ȘI INOVATORI

## I. Dispozitiv mecanic pentru spălarea cărnii

In sectorul industriei alimentare — ca de altfel în toate sectoarele de producţie — descoperirea şi valorificarea resurselor interne ale întreprinderilor, are o mare însemnătate pentru găsirea de noi posibilităţi în folosirea raţională a utilajelor, a timpului, a materiei prime şi a materialelor.

Lupta pentru folosirea rezervelor interne a constituit o preocupare şi pentru muncitorii şi tehnicienii de la Abatorul Timişoara, care au propus o serie de îmbunătăţiri în procesul de producţie.

Astfel, trebuie menţionată iniţiativa tovarăşilor *Bernath Iacob* (directorul întreprinderii) şi *Covacs Adalbert* (conducător tehnic). Ei au propus că la secţia tăiere porci să se confecţioneze un dispozitiv menit să uşureze munca lucrătorilor care spală carcasele după eviscerare şi despicare, totodată să asigure efectuarea operaţiunilor de spălare în condiţii bune.

Acest dispozitiv, descris mai jos, a fost confecţionat din materiale recuperate, folosindu-se resurse locale.

**Din ce se compune dispozitivul**

Dispozitivul se compune din 4 părţi principale :

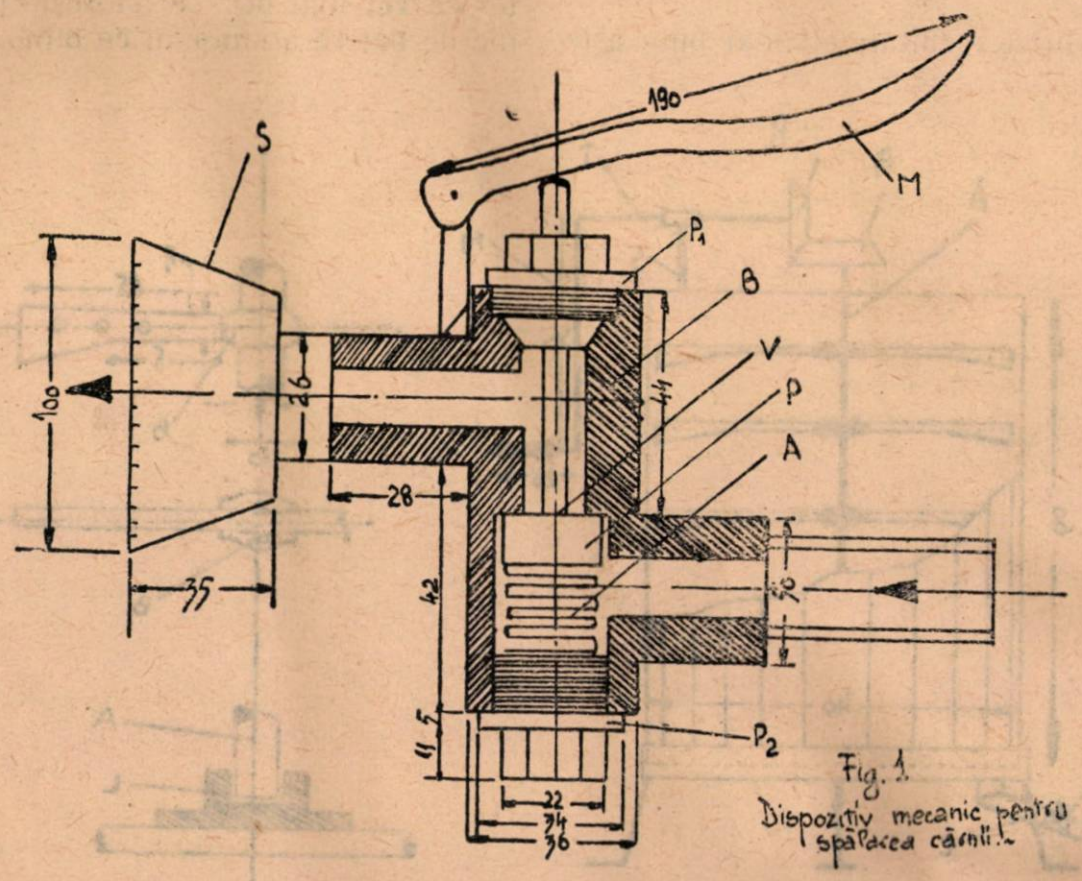



Fig. 1.
Dispozitiv mecanic pentru spălarea cărnii.

— partea exterioară (casa ventilului) (B)
— partea interioară (ventilul de reglaj) (V)
— stropitorul (S)
— mînerul (M)

Partea exterioară (casa ventilului) este turnată în bronz, conform modelului şi dimensiunilor indicate în figura 1.

Ventilul de reglare este alcătuit din 3 piese şi anume :

Arcul (A), plutitorul (P) şi piuliţele de fixare (P1 şi P2).

Stropitorul se confecţionează din tablă nea-

gră, sau, mai bine din tablă zincată şi are forma unui cap de stropitoare obişnuită, cu dimensiunile arătate în figură.

Mînerul se confecţionează din tablă groasă sau se toarnă, pentru a se obţine un mîner de forma celui de sifon.

*Montarea instalaţiei.* Deasupra sălii de tăiere a porcilor se montează — după necesităţi — 2-3 conducte, ramificate din conducta principală de apă.

Pe fiecare conductă se montează, prin sudură, 3—4 capete scurte de tablă, după nevoi. De aceste capete se fixează solid furtune de cauciuc, care sînt lăsate să atîrne deasupra sălii de tăiere. La capătul inferior al fiecărui furtun se aşează cîte un dispozitiv de forma şi modelul descris mai sus.

*Funcţionarea dispozitivului.* După ce porcii întregi, atîrnaţi pe cuier, se desfac, se eviscerează şi se despică, se spală carcasele în interior, pentru a se îndepărta resturile şi chiagurile de sînge.

In acest scop, muncitorul prinde cu mîna dispozitivul care atîrnă de furtun, în apropierea locului de muncă şi apasă mînerul ; apa ţîşnind cu putere prin stropitor, spală carcasa de porc. După spălare, se ridică mîna de pe mîner, oprindu-se astfel apa. Datorită sifonului, se uşurează munca de spălare a carcaselor, se crează condiţii higienice mult mai bune decît cu vechile procedee de spălare şi se economisesc cantităţi mari de apă folosindu-se numai atîta apă cît este necesară pentru o bună spălare.

# II. Dispozitiv mecanic pentru defibrinarea sîngelui

Sîngele este unul din subprodusele de abator care în ultima vreme a început să fie privit cu deosebită atenţie, datorită multiplelor întrebuinţări ce i se dau.

Pentru a se obţine rezultate cît mai bune este necesar ca sîngele să fie prelucrat în forma lichidă, ceea ce asigură un randament bun.

Se ştie că sîngele în contact cu aerul se încheagă (coagulează). Pentru a preveni acest fenomen se folosesc o serie de mijloace dintre care cele mai cunoscute sînt :

— *procedee chimice :* adaos de anticoagulanţi (în special citrat de sodiu, fibrizol sau altele) ;

— *procedee mecanice :* defribinarea (baterea) sîngelui.

Procedeele chimice sînt destul de scumpe, astfel că cel mai des se foloseşte procedeul mecanic de batere a sîngelui cu mîna.

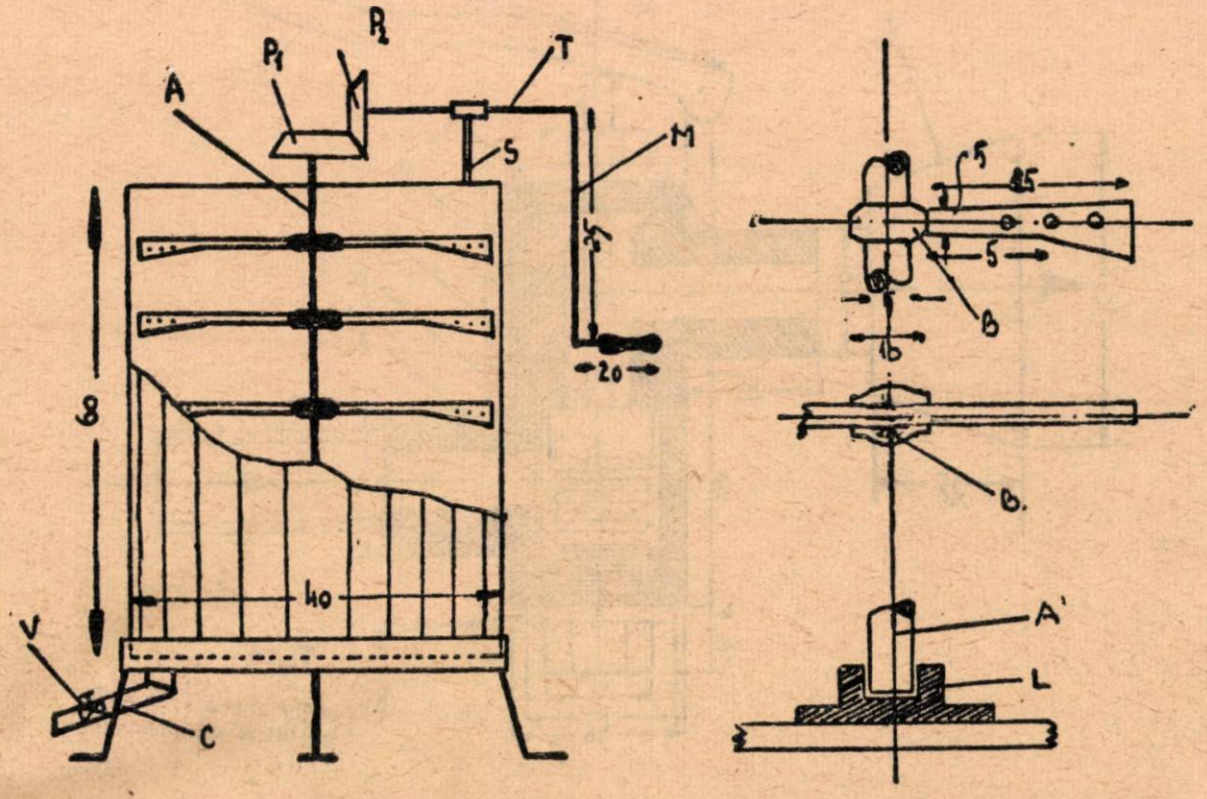



Fig. 2
Dispozitiv pt. defibrinarea sîngelui.

Operaţiunea este destul de greoaie, fiind obositoare şi cu randament scăzut.

Pentru a uşura munca lucrătorilor de la secţiile de valorificare a sîngelui, tovarăşul Dozsa Gheorghe de la Abatorul Timişoara, a improvizat — din material vechi — un dispozitiv mecanic pentru baterea sîngelui, care este descris mai jos :

**Descrierea dispozitivului**

Bătătorul se compune dintr-un vas de lemn (butoi) cu dimensiunile indicate în figură (capacitatea 60 litri).

La partea de jos, vasul de lemn are un canal de scurgere (C), prevăzut cu un ventil cu 2 cai (V).

In interiorul acestui vas se află un ax mobil (A), confecţionat din ţeavă de fier, avînd diametrul de 5 cm şi lungimea de circa 70 cm. Pe fundul vasului, exact în centrul său, se aşează piesa (L) din fig. 2, care constituie lagărul în care se poate roti axul.

La partea de sus a axului se montează pinionul (P1), care împreună cu pinionul (P2) constituie angrenajul de mişcare a vasului.

Pinionul (P2) se fixează solid pe tija metalică (T), care este susţinută de suportul cu lagăr (S) fixat pe marginile vasului de lemn.

Tija (T) este legată de manivela (m) prevăzută cu un mîner, care permite acţionarea manuală.

Incepînd de la o distanţă de 15 cm de fundul butoiului se aşează — la o distanţă de 15 cm una de alta — palete de forma şi dimensiunile menţionate în fig. 2. Paletele se confecţionează din lemn de fag. Fixarea paletelor se face prin sistemul de bucşe (B).

**Cum funcţionează**

Imediat după colectare, sîngele este introdus în vasul de lemn şi se începe baterea, prin rotirea manivelei. După o batere de circa 30—40 minute se dă drumul sîngelui defibrinat, prin canalul de scurgere (C) şi se trece la prelucrarea sa în continuare.

Fibrina rămasă pe palete trebuie spălată înainte de o nouă folosire a acestora. In acest scop se scoate axul cu palete, se spală bine cu apă şi se curăţă în acelaşi timp cu cîrpa, sau mai bine, cu perii din paie.

După curăţare se introduce axul în lagărul său şi se poate începe o nouă operaţiune de batere.

★

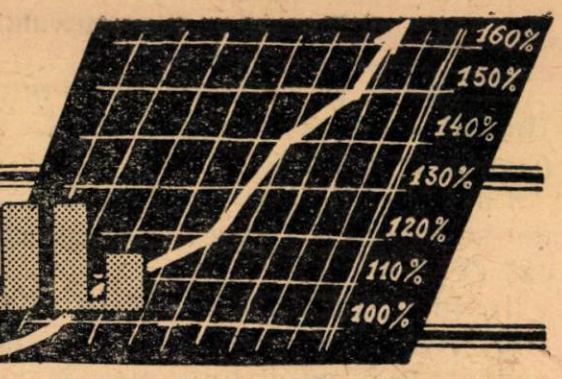
Cele două propuneri de raţionalizări în producţie descrise mai sus, dovedesc preocuparea pentru îmbunătăţirea şi uşurarea continuă a operaţiunilor legate de procesul tehnologic.

Muncitorii şi tehnicienii de la Abatorul Timişoara alcătuiesc un colectiv fruntaş, al cărui exemplu trebuie urmat de toate întreprinderile noastre.

Datorită avantajelor create crescătorilor de animale prin H. C. M. 3614/1953, tot mai mulţi ţărani muncitori încheie contracte de creştere şi îngrăşare de animale.

In fotografie: un aspect al contractărilor la un tîrg din Buzău.

# Să le urmăm EXEMPLUL




## *Ionescu Săftica – fruntașă în întrecerea socialistă*

Tovarășa Ionescu Săftica este șefă de brigadă U.T.M. la secția de sterilizare a cutiilor de conserve a Fabricii de conserve de pește Constanța. Organizîndu-și munca pe baza metodei sovietice Voroșin, ea și echipa ei au reușit să obțină însemnate depășiri de normă și să îmbunătățească calitatea produselor, reducând în același timp rebuturile cu 100%.

Tovarășele din brigada sa o prețuiesc nu numai pentru atitudinea ei față de muncă, ci și pentru sprijinul pe care îl dă calificării tinerelor utemiste la locul de muncă, după metoda Cotlear.

Cu aceeași dragoste și tragere de inimă, ea activează și în cadrul organizației U.T.M.

Pentru meritele sale deosebite și pentru felul cum știe să-și antreneze tovarășele din brigada sa de muncă, tovarășa Ionescu Săftica a fost declarată fruntașă în întrecerea socialistă.

## *Fruntașul Cristea Radu*

Tovarășul Cristea Radu, șofer la Oficiul Regional de Achiziții și Colectare de Animale-Ploești este cunoscut ca un muncitor activ, energic și conștiincios. El îngrijește cu multă dragoste autocamionul pe care i l-a încredințat întreprinderea, îndeplinindu-și cu conștiinciozitate toate sarcinile ce i se dau. Aceasta i-a permis să realizeze un rulaj de 217. 285 km la 5 cauciucuri, în loc de 150.000 km cât era prevăzut, adică o depășire de 13.457 km de fiecare cauciuc.

In felul acesta înțelege tovarășul Cristea Radu să contribuie la bunul mers al întreprinderii în cadrul căreia lucrează. El știe că fiecare leu economisit micșorează cheltuielile întreprinderii și ieftinește producția bunurilor de larg consum destinate oamenilor muncii.

Pentru aceste realizări tovarășul Cristea Radu a fost declarat fruntaș în muncă.

# Succesele obținute, imbold pentru noi realizări

**Pentru colectivul de muncitori, tehnicieni și funcționari ai Intreprinderii de creștere și îngrășare de animale — București Oraș, ziua de 4 aprilie 1954 a fost o zi de mare sărbătoare, zi în care s-a decernat acestei întreprinderi steagul roșu de producție pe ramură.**

**Analizînd rezultatele obținute de întreprinderea noastră în semestrul II al anului 1953, Comitetul central al sindicatului muncitorilor din industria alimentară și Ministerul Industriei Alimentare, au constatat că întreprinderea noastră merită să fie confirmată pentru a doua oară consecutiv, ca întreprindere fruntașă pe ramură și să primească steagul roșu de producție.**

**Care sînt rezultatele care oglindesc victoria noastră în realizarea sarcinilor?**

**In primul rînd, planul producției globale a fost realizat în proporție de 161%.**

**Această importantă depășire se datorește în special faptului că s-a obținut un spor mai mare de greutate pe cap de animal, decît cel planificat și anume :**

**— la porci sporul mediu zilnic pe cap de animal a fost de 520 gr. la îngrășat și de peste 381 gr. la creștere;**

**— la bovine adulte, sporul mediu zilnic a fost de 1 kg. la îngrășat, iar la tineretul bovin de 717 grame.**

**Rezultate bune s-au obținut și în ceea ce privește consumul specific de furaje concentrate și de unități nutritive pentru fiecare kg. spor.**

**Din calculele făcute reiese că din economiile realizate de noi în semestrul II/1953, s-ar putea realiza o cantitate de 57.742 kg de carne de porc și 15.300 kg carne bovine, adică în total 73.102 kg carne.**

**Rezultatele bune obținute în activitatea noastră se datoresc felului în care a fost organizată și s-a desfășurat munca în cadrul întreprinderii.**

**Astfel secțiile au fost populate numai cu porcine și bovine corespunzătoare, serios selecționate, eliminîndu-se animalele inapte pentru îngrășare.**

**Toate scroafele puse la îngrășat au fost castrate.**

**Tineretul porcin pînă la 60 de kg, a fost hrănit și cu borhoturi menite să contribuie la dezvoltarea stomacului, pentru a i se da posibilitatea, în perioada de îngrășare, să consume zilnic o cantitate cît mai mare de furaje concentrate.**

**Pentru grăbirea procesului de îngrășare s-a aplicat la unele secții alimentația în patru tainuri, în decurs de 24 ore, la intervale regulate. Obținînd rezultate favorabile în ceea ce privește grăbirea procesului de îngrășare a animalelor, întreprinderea noastră a depășit planul de livrări la abator, economisind astfel cantități importante de hrană pentru porcinele predate înainte de termenul planificat.**

**S-au mai luat și alte măsuri pentru îmbunătățirea muncii ca: extinderea muncii în acord la vizitii și echipele de manipulare a furajelor, introducerea unor mici mecanizări făcute din resurse locale, organizarea în mod sistematic a unor schimburi de experiență între secții, între muncitori și între tehnicieni.**

**In întreprinderea noastră au fost promovate cu curaj în muncă cadre tinere, care însușindu-și cunoștințele necesare și-au îndeplinit cu succes sarcinile încredințate.**

**Un sprijin important în munca noastră l-am avut și din partea organizației de partid care ne-a îndrumat asupra modului în care să dezvoltăm spiritul inovator al muncitorilor și să folosim experiența fruntașilor în producție**

**Cu sprijinul organizației de partid am reușit să îmbunătățim masa la cantină și condițiile de cazare.**

**Tot cu sprijinul partidului, comitetul de întreprindere a reușit să antreneze muncitorii în întrecere socialistă, care s-a desfășurat sub lozincile „tot mai multă carne pentru poporul muncitor" și „înainte pentru menținerea steagului roșu de producție pe ramură".**

**In cadrul întrecerilor dintre secții, cele mai bune rezultate au fost obținute de secția Măgurele la porcine și de secția Chitila la bovine.**

**In întrecerea dintre îngrijitorii de loturi a ieșit în evidență munca tovarășilor: Benga Ana, Benga Nicolae, Dedu Grigore, Zaharia Ion, Feduceac Mihai, Farcău Veta, Florea Dumitru, Mîndru Pavel, Lescaie Gheorghe, Gheţu Petru etc.**

**Cu toate succesele obținute în muncă, în semestrul II/953 am avut și o serie de lipsuri. De exemplu, înregistrările contabile au rămas în urmă din care cauză nu s-a putut stabili cu exactitate**

**preţul de cost al produselor. Datorită măsurilor luate de noul şef contabil al întreprinderii, tovarăşul Croitoru Carol, înregistrările au fost aduse în prezent la zi, astfel că începînd din trimestrul II a. c., preţul de cost se urmăreşte lunar.**

**Colectivul nostru este hotărît să continue eforturile depuse pînă în prezent. De aceea, noi ne-am propus să luăm măsuri pentru a obţine rezultate mai bune în semestrul I/954, în special în ceea ce priveşte economia de furaje concentrate prin folosirea de deşeuri şi borhoturi. In această privinţă există posibilităţi mari, pe care noi vom încerca să le utilizăm.**

**De asemenea, vom munci deosebit pentru a ridica nivelul profesional şi politic al muncitorilor, condiţie de bază în obţinerea unor rezultate cît mai bune.**

**Cu ocazia decernării steagului roşu de producţie, colectivul nostru s-a angajat să dea cu 35% carne peste plan şi să dea 1 kg de spor cu 4,9 kg. concentrate, recuperînd şi depăşirea consumului din luna februarie, cînd vremea a fost nefavorabilă.**

**Muncind în acest fel, vom dovedi prin fapte că am înţeles să contribuim şi noi la sporirea producţiei de carne şi produse carnate necesare oamenilor muncii.**

**SĂCEANU ALEXANDRU**
Directorul I.C.I.A. Bucureşti Oraş

# Pescarii de la întreprinderea piscicolă Tulcea şi-au realizat planul de producţie

In dorinţa de a pune la dispoziţia populaţiei muncitoare cît mai mult peşte, pescarii din Intreprinderea piscicolă Tulcea au reînceput cu hotărîre munca de pescuit, încă din primele zile ale anului 1954.

Organizînd din timp şi în bune condiţii campania pescuitului de iarnă, avînd sprijinul activ al organelor de partid şi sindicale, înfruntînd condiţiile nefavorabile de timp, pescarii întreprinderii noastre au realizat planul de producţie pe luna ianuarie a.c. în proporţie de 236%, iar pe luna februarie în proporţie de 113%.

Aceste succese s-au datorat în primul rînd respectării măsurilor prevăzute în planul tehnico-organizatoric.

Astfel, întreprinderea a reuşit să doteze secţiile piscicole cu sculele necesare de sezon şi să repare pe cele prevăzute în planul de reparaţii.

O deosebită grijă s-a acordat reorganizării brigăzilor de pescari, pentru ca acestea să devină adevărate unităţi de bază în desfăşurarea procesului de producţie.

In acelaşi timp, toţi pescarii au fost dotaţi cu echipament de protecţie pentru iarnă. Pentru a uşura munca pescarilor, întreprinderea a asigurat transportarea năvoadelor de la secţii la baltă şi a peştelui vînat de la baltă la cherhanale.

Datorită acestor pregătiri şi prin intensificarea pescuitului sub gheaţă, numeroase secţii piscicole au reuşit să-şi realizeze planurile lunare în proporţii ridicate. De exemplu, secţia Tatanir şi-a depăşit planul de producţie pe trim. I/1954 cu 295%. La fel, pescarii secţiei Chilia-Veche şi-au realizat planul trimestrial în proporţie de 381%, iar pescarii secţiei Mila 23 au realizat planul trimestrial în proporţie de 246%. Alte 6 secţii şi-au realizat planurile lunare în proporţie de 104—162%.

In această perioadă s-au evidenţiat numeroşi pescari şi brigăzi fruntaşe, care prin cantităţile însemnate de peşte au obţinut cîştiguri ridicate.

Acest lucru a fost posibil datorită unei mai bune organizări a muncii, ca urmare a aplicării noului regulament de organizare şi plată a muncii. Organizîndu-şi munca potrivit prevederilor acestui regulament pescarii au lucrat în brigăzi, obţinînd o productivitate a muncii mai ridicată şi deci o producţie sporită; aceasta a atras în acelaş timp mărirea cîştigurilor lor.

La secţia piscicolă Tatanir, brigada Nr. 4 condusă de brigadierul Ivan I. Perijoc, a reuşit să aducă, în luna februarie a.c. cantitatea de 20.640 kg peşte peste plan, iar pescarii din brigadă, în număr de 7, au primit fiecare între 5736—7481 lei după numărul de zile prezente în producţie şi calificarea profesională.

Brigada Nr. 7 de la secţia Mila 23, condusă de brigadierul Nicolae Trofimov a realizat 20764 kg. peşte peste plan, iar pescarii din brigadă, în număr de 10 au primit între 3028—4415 lei.

Au existat în schimb o serie de secţii piscicole în care organizarea procesului de producţie nu a constituit o preocupare permanentă pentru responsabilii de secţii, ceea ce a făcut ca încă din primele luni aceste secţii să înregistreze însemnate restanţe de plan.

Astfel, secţia Mahmudia nu a realizat decît 24% din planul lunilor ianuarie şi februarie, iar secţia Uzlina numai 56%.

Analizînd situaţia din cadrul unor secţii codaşe, conducerea întreprinderii a trecut la luarea măsurilor necesare pentru înlăturarea lipsurilor, prin înlocuirea unor responsabili de secţie care nu-şi îndeplineau sarcinile ce le reveneau.

Alături de eforturile pentru buna desfăşurare a campaniei de iarnă, la întreprinderea noastră s-au început pregătirile pentru declanşarea campaniei de primăvară, odată cu ruperea gheţurilor.

Incă din ianuarie a început confecţionarea unor lăptaşe, vintire, ave de Dunăre şi setci de scrumbii, atît cu pescarii întreprinderii cît şi

prin întreprinderea de plase Galaţi ( atelierul Tulcea). Dacă pescarii reuşesc să-şi confecţioneze sculele potrivite pentru locurile unde pescuesc, în schimb Atelierul de plase nu reuşeşte să confecţioneze decît scule-tip care nu corespund specificului locurilor de pescuit. Din această cauză sculele trebuie reposădite, fapt care provoacă întîrzieri în introducerea lor la pescuit şi plată de manoperă în plus.

Merită să fie subliniată şi acţiunea pescarilor de la Mila 23, care în primele zile ale lunii martie au transportat pe săniuţe pe distanţă de 12 km peste 20 tone de peşte. De asemenea muncitorii acestei întreprinderi împreună cu echipa de muncitori-preparatori condusă de brigadierul Gheorghe Gheorghe, au participat şi la operaţiunea de sărare a peştelui rămas în cherhanale. Muncind cu dragoste şi elan ei au arătat dorinţa pescarilor şi preparatorilor pe peşte de a livra oamenilor muncii produse cît mai multe şi de calitate tot mai bună.

**GH. DROSU**
Şeful serviciului planificării
din Intreprinderea piscicolă Tulcea

# Munca şi realizările de la întreprinderea de plase şi unelte de pescuit din Galaţi

*Intreprinderea de plase şi unelte de pescuit din Galaţi şi-a îndeplinit planul de producţie pe anul 1953 în proporţie de 211,8%.*

*Acest rezultat se datoreşte atît avîntului în muncă al colectivului acestei întreprinderi, cît şi perfecţionării instalaţiilor şi a noilor maşini aduse prin import cum sînt cele 8 maşini pentru împletit plase şi 3 dispozitive pentru încărcatul suveicilor.*

*Cu ajutorul acestor maşini, colectivul a reuşit să sporească productivitatea muncii şi să dea produse de calitate mai bună. Astăzi producţia este de 3 ori mai mare decît înainte şi pe zi ce trece se iau măsuri tehnico-organizatorice pentru sporirea producţiei şi productivităţii muncii.*

*Pentru a veni în ajutorul muncitorilor şi a le da posibilitatea de a controla necontenit calitatea produselor fabricate de ei, întreprinderea a fost înzestrată de curînd cu un laborator prevăzut cu aparate şi dispozitive moderne lucrate în ţara noastră.*

*In laborator se analizează puterea de rezistenţă a firelor, de care depinde în primul rînd calitatea plaselor. La analizele făcute în laborator s-a constatat că adesea tăria firelor depăşeşte de multe ori normele prevăzute în STAS.*

*Acesta este un mare merit pentru muncitorii de la întreprinderea noastră.*

*O realizare importantă, care va spori cu mult posibilităţile de producţie este construirea unei hale noi pentru instalarea maşinilor de împletit plase.*

*In planul de muncă al întreprinderii pe anul în curs mai sînt prevăzute diferite măsuri de modernizare, ca de pildă instalarea unui calorifer în locul vechiului sistem de încălzit cu sobe. Cu această ocazie vor fi adaptate aparate pentru asigurarea gradului de umiditate necesare bumbacului de răsucit şi altele.*

*De asemenea, se fac pregătiri pentru înfiinţarea unei secţii noi pentru tanarea şi conservarea firelor şi plaselor pescăreşti.*

*Succese însemnate în muncă a obţinut şi secţia care funcţionează la Tulcea, înfiinţată în anul 1952 ca anexă a Intreprinderii de plase şi unelte de pescuit din Galaţi. In această secţie, folosindu-se experienţa bogată a pescarilor de pe Volga şi Don ale căror metode de muncă şi procedee tehnice sînt studiate cu multă atenţie de muncitori şi tehnicieni, se confecţionează năvoade-pungă, taliene de mare şi de baltă.*

*Studierea metodelor de muncă sovietice: Voroşin, Kotlear, Antonina Jandarova şi altele, constituie o preocuuare permanentă a colectivului din ateliere. Datorită aplicării şi extinderii continue a acestor metode, mulţi muncitori şi-au ridicat nivelul profesional şi şi-au îmbunătăţit calitatea muncii, ceea ce a avut drept rezultat şi mărirea cîştigurilor lor.*

*Printre muncitoarele evidenţiate este şi tovarăşa Telucan Elena de la maşina de împletit plase pescăreşti, care prin îngrijirea deosebită a maşinii şi a organizării locului de muncă, depăşeşte zilnic norma cu 30—35%, dînd produse de bună calitate. In afară de aceasta, tovarăşa Telucan Elena a calificat la locul de muncă după metoda Kotlear, cîteva muncitoare, printre care şi pe muncitoarea Bicoş Vasilica, devenită ea însăşi fruntaşă în producţie. Tot fruntaşă în producţie este şi muncitoarea Mina Matei care depăşeşte zilnic norma cu 25—28%.*

*Depăşiri importante de normă s-au înregistrat şi în secţia bumbac. Aceste depăşiri au adus muncitoarelor din secţie cîştiguri în plus de cîte 200—250 lei faţă de salariul lunar de bază, sau chiar 350 lei cum a fost cazul tovarăşei Hristofor Aurica.*

*Pe lîngă realizări mai există încă şi unele lipsuri. Astfel unele scule nu corespund locului de pescuit din care cauză ele trebuie reposădite, fapt care provoacă întîrzieri în introducerea lor la pescuit şi plata de manoperă în plus.*

*Incurajaţi de succesele obţinute şi ducînd o luptă susţinută pentru lichidarea lipsurilor, muncitorii şi tehnicienii Intreprinderii de plase şi unelte de pescuit din Galaţi şi-au luat noi angajamente în muncă, hotăriţi să folosească experienţa de pînă acum pentru dobîndirea de succese mult mai mari în viitor.*

ST. IOACHIM,
corespondent voluntar

# Cum se munceşte în fabrica de mezeluri „Victoria" — oraşul Stalin

Ţinînd seama de faptul că lupta pentru îmbunătăţirea calităţii produselor, este o sarcină principală trasată de partid şi guvern, în întreprinderea noastră s-au luat o serie de măsuri care să asigure obţinerea unor produse de calitate superioară.

O condiţie principală în realizarea sarcinilor de producţie este întocmirea unui plan de producţie just.

In întreprinderea noastră planul se întocmeşte ţinîndu-se seama de posibilităţile reale ale întreprinderii şi de sarcinile ce-i revin. Odată întocmit, planul este defalcat pe luni, decade şi zile, iar sarcinile sînt repartizate pe secţii şi oameni. Fiecare muncitor cunoaşte obiectivele planului şi în felul acesta poate contribui în mod activ la îndeplinirea sarcinilor ce-i revin.

Fiecare muncitor şi tehnician din fabrica noastră se preocupă ca să îndeplinească planul de producţie, să aplice toţi indicii procesului tehnologic, să studieze fiecare produs în parte şi să ia măsuri operative pentru îmbunătăţirea calităţii produselor.

Una dintre măsurile care au contribuit la îmbunătăţirea calităţii produselor noastre, a fost formarea unei comisii de calitate, din care fac parte fruntaşi în producţie, tehnicieni şi muncitori. Această comisie se întruneşte în fiecare dimineaţă înainte de începerea lucrului. Ea face recepţionarea produselor din punct de vedere calitativ, stabilind totodată punctajul pentru fiecare sortiment în parte.

Pentru a evita ieşirea din fabrică a unor sortimente necorespunzătoare, comisia de calitate are sarcina să controleze calitatea lor. Dacă unele produse nu îndeplinesc condiţiile cerute ele nu sînt încadrate la sortimentele respective.

Prin munca neobosită a comisiei de calitate au fost înlăturate o serie de lipsuri în munca noastră.

O deosebită atenţie se dă alegerii şi sortării cărnii potrivit indicilor tehnici, punîndu-se toată grija în efectuarea operaţiunilor de tocare, legarea preparatelor, umplerea, afumarea lor, etc.

In procesul de producţie o contribuţie importantă o dau muncitorii fruntaşi ca Manciu Nicolae, Szabo Adalbert şi Barans Bella. Ei constituie exemple mobilizatoare în muncă, pentru întregul colectiv al fabricii noastre.

O secţie care lucrează bine este secţia maşini, unde este brigadier mezelarul Manciu Nicolae ,care urmăreşte cu grijă felul cum fiecare muncitor din secţia sa, îşi îndeplineşte sarcinile ,ajută pe tineri să se califice în muncă, le împărtăşeşte experienţa sa de muncitor calificat şi fruntaş. In cadrul acestei secţii s-a evidenţiat brigada de calitate a utemiştilor, condusă de tov. Mocanu Ioan, care aplică metoda Voroşin.

O contribuţie însemnată în realizarea succeselor noastre o constituie continua calificare a cadrelor tinere şi a femeilor. Numai în cursul anului trecut au fost calificate 17 cadre tinere la locul de muncă şi prin şcoli. Astfel, au urmat şcoli de calificare în cadrul întreprinderii, utemiştii Zalder Gerhart, Nemet Andrei, Lakotuş Andrei şi alţii, care acum se numără printre cei mai buni muncitori. La fel tov. Munteanu Ana, a reuşit să devină una dintre cele mai bune muncitoare din întreprinderea noastră.

O atenţie deosebită se dă şi valorificării rezervelor interne. Astfel s-a construit din tablă veche un cazan pentru fiert preparate, cu o capacitate de 1200 litri, ceea ce a dus la ridicarea productivităţii muncii şi a producţiei cu 30%. La acest cazan au lucrat tov. Lazăr Mihai, maistru prim, Urmişy Iosif şi Szabo Adalbert, fruntaşi în producţie.

De asemenea s-a construit şi o afumătoare caldă, care a mărit capacitatea de producţie.

Din iniţiativa magazionerului Suciu Eugen, s-au lucrat 40 de lăzi şi 400 beţe de afumătoare.

Toate acestea sînt dovezi grăitoare a interesului pe care-l arată muncitorii noştri pentru dezvoltarea şi înflorirea întreprinderii.

Munca colectivului nostru a fost încununată de succes. Astfel, în luna februarie, cu toate greutăţile provenite în urma viscolului ce a bîntuit în iarna aceasta, planul de producţie a fost îndeplinit cu 135,5% cantitativ şi 127% valoric.

Succesele noastre se datoresc în mare mă-

sură şi felului în care a fost organizată întrecerea socialistă. Toate cele 6 secţii ale fabricii au fost antrenate în întrecere, secţia fabricate din carne de porc fiind cîştigătoarea întrecerilor pe luna februarie a.c. Totuşi în munca noastră mai avem o serie de lipsuri pentru înlăturarea cărora trebuie să luptăm cu hotărîre.

Una din lipsurile serioase este faptul că repararea la timp a frigoriferului nu a constituit o preocupare pentru colectivul nostru de muncă. De asemenea munca culturală lasă încă de dorit.

Asemenea lipsuri şi altele care mai frînează întrucîtva lupta noastră pentru realizarea şi depăşirea planului şi obţinerea unor produse de calitate superioară, au fost examinate în cadrul consfătuirii noastre de producţie şi închidarea lor constituie în prezent o sarcină importantă a întregului colectiv.

Ministerul nostru, apreciind succesele obţinute de colectivul fabricii de mezeluri „Victoria", în ceea ce priveşte îmbunătăţirea calităţii produselor şi depăşirea sarcinilor de plan, i-a decernat încă din anul trecut titul de fabrică fruntaşă pe ţară în industria alimentară.

Muncitorii noştri sînt mîndri de această apreciere şi consideră că este o înaltă datorie pentru ei de a lupta mai departe cu puteri sporite pentru a contribui din ce în ce mai mult la creşterea nivelului de trai al oamenilor muncii din ţara noastră.

**FLOREA EMIL**
Conducător tehnic al fabricii de mezeluri
„Victoria"-Oraşul Stalin

# Decernarea Steagului roşu de producţie întreprinderii piscicole Sft. Gheorghe

In cursul lunii aprilie a.c., în cadrul unei adunări festive, a avut loc decernarea drapelului de producţie Intreprinderii piscicole Sft. Gheorghe, pentru meritele obţinute de colectivul acestei întreprinderi în cursul semestrului II al anului 1953

Intreprinderea piscicolă Sft. Gheorghe este una din cele mai mari baze pescăreşti din ţara noastră, dotată cu cele mai moderne unelte de pescuit.

Sub conducerea şi îndrumarea permanentă a partidului şi avînd sprijinul organelor sindicale locale muncitorii pescari de la această întreprindere — antrenaţi în întrecerea socialistă — au realizat planul de producţie în proporţie de 112,26%, în timp ce productivitatea muncii s-a ridicat cu 41% faţă de primul semestru al anului trecut, iar faţă de angajamentul din contractul colectiv cu 28%. In acelaşi timp, preţul de cost al produselor a fost redus cu 5,49% faţă de plan, iar cîştigul mediu al muncitorilor pescari a crescut cu 50%.

Unii muncitori cum sînt Gheorghe Cozadin, Iacob Ignat, Atanasie Andreev, Vasile Bălan şi alţi fruntaşi în producţie, au obţinut depăşiri de plan între 40—80% în fiecare zi. Succese însemnate în realizarea planului de producţie au avut şi brigăzile de femei.

O atenţie deosebită a fost acordată aplicării metodelor de muncă sovietice. Astfel, numeroase unelte şi instalaţii de pescuit (taliene gigant şi semi-gigant) au putut fi recondiţionate pe baza metodei Kuznetov prelungindu-li-se durata de serviciu. Brigada de utemişti condusă de tovarăşul Ignat Ştefan a folosit un talian de mare cu 4 luni şi jumătate peste termenul prevăzut în plan, iar brigada tovarăşului Stelian Ivanovici a confecţionat, prin folosirea rezervelor interne, un talian gigant pe pari, realizînd o economie de 12.000 lei. Tot astfel brigada a 10 a reuşit să confecţioneze din materiale de rebut 320 vintire, economisind aproape 5000 lei.

Numeroşi muncitori pescari s-au calificat la locul de muncă pe baza metodei Kotlear, devenind fruntaşi în producţie.

Viaţa culturală a întreprinderii s-a desfăşurat în condiţiile cele mai bune, avînd ca obiectiv principal ajutorarea muncitorilor pescari în rezolvarea problemelor de producţie. In cel de al doilea semestru al anului 1953, biblioteca a difuzat aproape 300 de cărţi, care au însemnat un sprijin efectiv în ridicarea pregătirii profesionale a muncitorilor din întreprindere.

Colectivul întreprinderii piscicole Sft. Gheorghe şi-a luat angajamentul să realizeze 50.000 lei economii în cinstea zilei de 1 Mai şi să depăşească planul de producţie. Acest angajament a şi început să fie realizat, muncitorii pescari dînd în primele 3 zile de la luarea angajamentului, 9418 kg scrumbii în afară de celelalte specii de peşte : morun şalău, avat, somn, ciortan etc.

# Ce măsuri am luat pentru aprovizionarea cu lapte a centrelor muncitoreşti

Hotărîrea Consiliului de Miniştri al R.P.R. şi a C.C. al P.M.R. cu privire la îmbunătăţirea sistemului de contractare şi achiziţie de animale şi produse animale, a constituit un pas deosebit de important pentru îmbunătăţirea activităţii întreprinderii noastre în domeniul contractării de lapte.

Rezultate importante s-au obţinut în zona I.S.P.L. Sighişoara, care cuprinde raioanele Sighişoara, Mediaş, Tîrnăveni şi Agnita.

In primul rînd ne-a revenit sarcina de a lămuri ţăranii muncitori asupra avantajelor ce le au producătorii care contractează vînzarea laptelui cu unităţile de stat şi cooperatiste. Munca desfăşurată în îndeplinirea acestei sarcini a avut ca rezultat că un număr de peste 4500 producători au făcut contractări cu organele noastre.

Un ajutor deosebit de preţios l-am primit din partea organelor de partid, în frunte cu comitetul raional de partid din Sighişoara, care au susţinut temeinic munca de lămurire, mobilizînd şi îndrumînd pe agitatori, organizînd conferinţe şi diferite alte acţiuni de masă la căminele culturale, etc.

Pentru aplicarea măsurilor prevăzute de Hotărîre ne-am orientat, în primul rînd, asupra posibilităţilor de contractare ale producătorilor din comunele şi satele din raza noastră de acţiune, îngrijindu-ne de repartiţia justă a cantităţilor de tărîţe către producători şi de instruirea aparatului nostru de colectare.

In acest fel am putut desfăşura în mod hotărît şi cu toată perseverenţa acţiunea de contractare, sporind zi cu zi cantităţile de materie primă necesare planului de producţie al întreprinderii noastre.

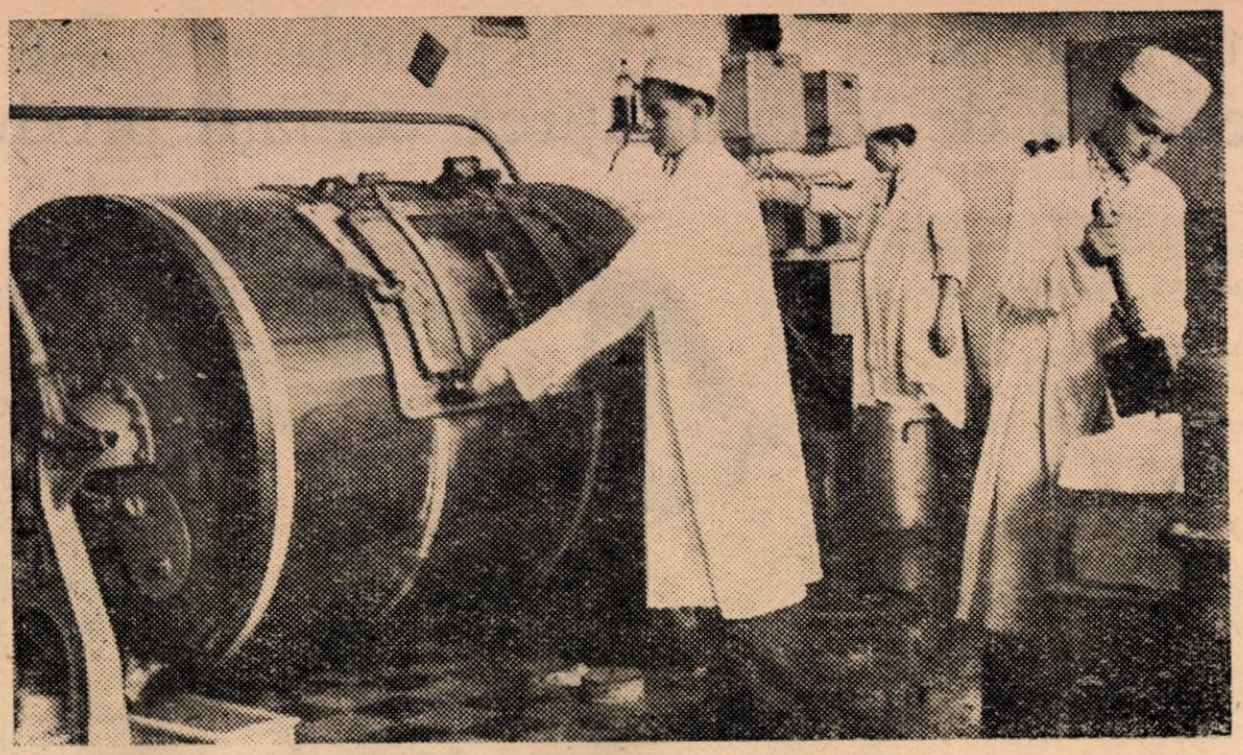
Acţiunea noastră a fost începută în oraşul de reşedinţă Sighişoara. Un număr de 16 comune din apropierea oraşului au fost desenate ca sursă de aprovizionare a laptelui de consum pentru populaţia muncitoare din acest oraş. Roadele activităţii noastre n-au încetat să se arate. Către sfîrşitul anului 1953 am reuşit să aducem pe piaţă mari cantităţi de lapte, satisfăcînd din ce în ce mai mult cerinţele populaţiei muncitoare.

Pe de altă parte am contribuit ca sute de producători să înţeleagă că nu este rentabil pentru ei să transporte laptele la distanţe atît de mari spre a-l duce la vînzare pe piaţă, lămurindu-i că este în interesul lor să facă contractări prin colectorii noştri, spre a beneficia astfel de numeroasele avantaje create prin Hotărîre.

Una din cauzele care au contribuit în mod simţitor la ridicarea procentului de colectare a laptelui, este faptul că întreprinderea a luat măsuri pentru buna deservire a producătorilor. Astfel, întreprinderea fiind dotată cu utilaje, materiale şi aparatură de control, recepţionează laptele la timp şi în bune condiţiuni, plăteşte la timp cantităţile predate, colectează laptele de două ori pe zi — dimineaţa şi seara etc. Datorită acestor măsuri s-a mărit încrederea producătorilor, care aduc cantităţi tot mai mari de lapte.

După rezultatele bune obţinute la Sighişoara, acţiunea noastră s-a extins şi în raza celorlalte centre orăşeneşti din zona noastră: Mediaş, Tîrnăveni, Agnita, Dumbrăveni şi Blaj.

In numeroase comune din zona noastră se colectează în prezent de 3—4 şi chiar de 5 ori mai mult lapte decît se colecta anul trecut în aceleaşi luni. Astfel, în comuna Boiu, raionul Sighişoara se colectează zilnic 700—750 litri faţă de 150—200 litri cît se colecta anul trecut; în satul Soard se colectează zilnic 600—650 litri faţă de 150—180; în comuna Richis, raionul Mediaş se colectează pe zi 800—900 litri în loc de 180—200 litri cît se colecta anul trecut; la Gănesti, raionul Tîrnă-



I S. P. L. – Cluj
Secţia de fabricare a untului (elevi la practică)

veni se colectează zilnic 1200—1300 litri faţă de 250 litri.

Printre cei care s-au evidenţiat în activitatea de colectare a laptelui este şi tovarăşa Bordoni Ana, responsabila centrului de colectare din comuna Daneş, raionul Sighişoara. Ea a dus o muncă susţinută de lămurire de la om la om şi prin căminul cultural, asupra avantajelor contractării cu statul. Tovarăşa Bordoni s-a evidenţiat şi prin efectuarea plăţilor la timp şi corect, prin ţinerea unei evidenţe bune a producătorilor şi a produselor livrate etc. Tovarăşa Bordoni este fruntaşă de doi ani şi ea îşi păstrează cu cinste acest titlu de onoare.

Muncă perseverentă de lămurire în mijlocul ţăranilor muncitori a dus şi tovarăşul Purime Petru din comuna Gănesti, raionul Tîrnăveni. De asemenea, tovarăşul Hedrich Ioan din comuna Şona, raionul Mediaş poate fi dat ca exemplu pentru acţiunea depusă în cadrul muncii de contractare şi recepţionare a laptelui. Tovarăşul Hedrich Ioan şi mulţi alţi tovarăşi se disting prin felul corect cum fac analizele la producători, prin ţinerea unei evidenţe clare şi la zi, printr-o muncă continuă de lămurire din casă în casă şi prin efectuarea plăţilor la timp.

Din păcate nu se poate spune acelaşi lucru şi despre alţi tovarăşi cu munci similare, care depun o activitate slabă pentru realizarea planului de colectare, nu dau atenţia cuvenită îngrijirii utilajului, dovedind comportare neglijentă şi delăsare în muncă.

Asemenea exemple negative ne dau tovarăşii Vîju Gh. responsabilul centrului Ighişul Vechi, raionul Agnita şi Nicoară Nicolae colector de lapte din Burcedea Grînoasă, raionul Tîrnăveni.

Cu toate lipsurile şi greutăţile în muncă I.S.P.L. Sighişoara — avînd sprijinul organelor de partid şi sindicale — a reuşit ca în luna ianuarie să realizeze planul global pe toate sortimentele în proporţie de 209,2%, iar în februarie — în proporţie de 191%.

In prezent, colectivul nostru continuă cu perseverenţă să asigure aprovizionarea cu lapte a oamenilor muncii din oraşele zonei noastre. Muncitorii, tehnicienii şi funcţionarii noştri sînt pe deplin hotărîţi să depună toate eforturile pentru a obţine depăşiri cît mai mari de plan în întreg anul 1954.

**I.PAŞCANU**
Director-Adjunct la I.S.P.L.-Sighişoara

# Colectivul I. S. P. L. „13 Septembrie"– Bucureşti se preocupă de îmbunătăţirea calităţii produselor

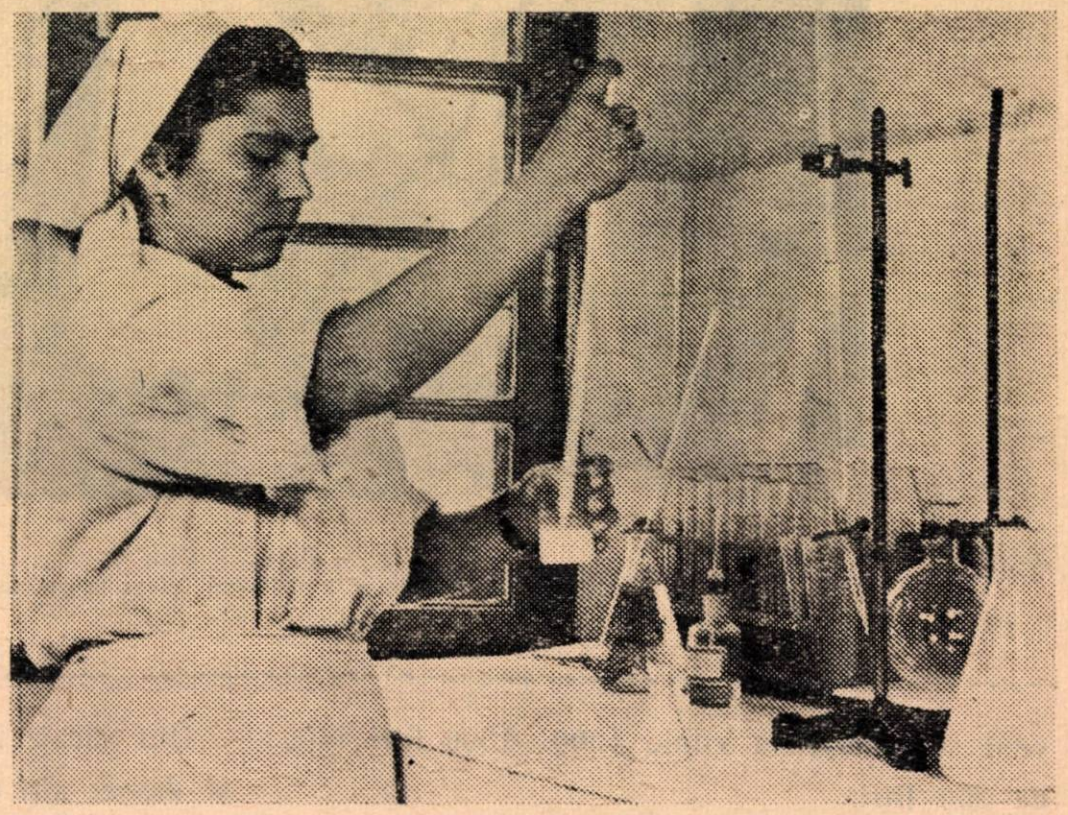
*La I.S.P.L. „13 Septembrie" muncitorii se preocupă intens de îmbunătăţirea calităţii produselor lactate.*

*Nu de mult, într'o şedinţă de producţie, s-au discutat măsurile ce trebuie luate pentru obţinerea unor produse de calitate superioară în proporţie de 100%.*

*La secţia brînzărie, muncitorii din brigada de calitate, condusă de utemistul Ungureanu Aurel, organizîndu-şi munca în mai bune condiţii au reuşit ca prin efortul depus, să dea produse de calitate mai bună.*

*La secţia pasteurizare, prin măsurile tehnico-organizatorice luate, printr-un control permanent al laboratorului de analize şi prin munca depusă de colectivul secţiei, s-au realizat deasemenea succese importante.*

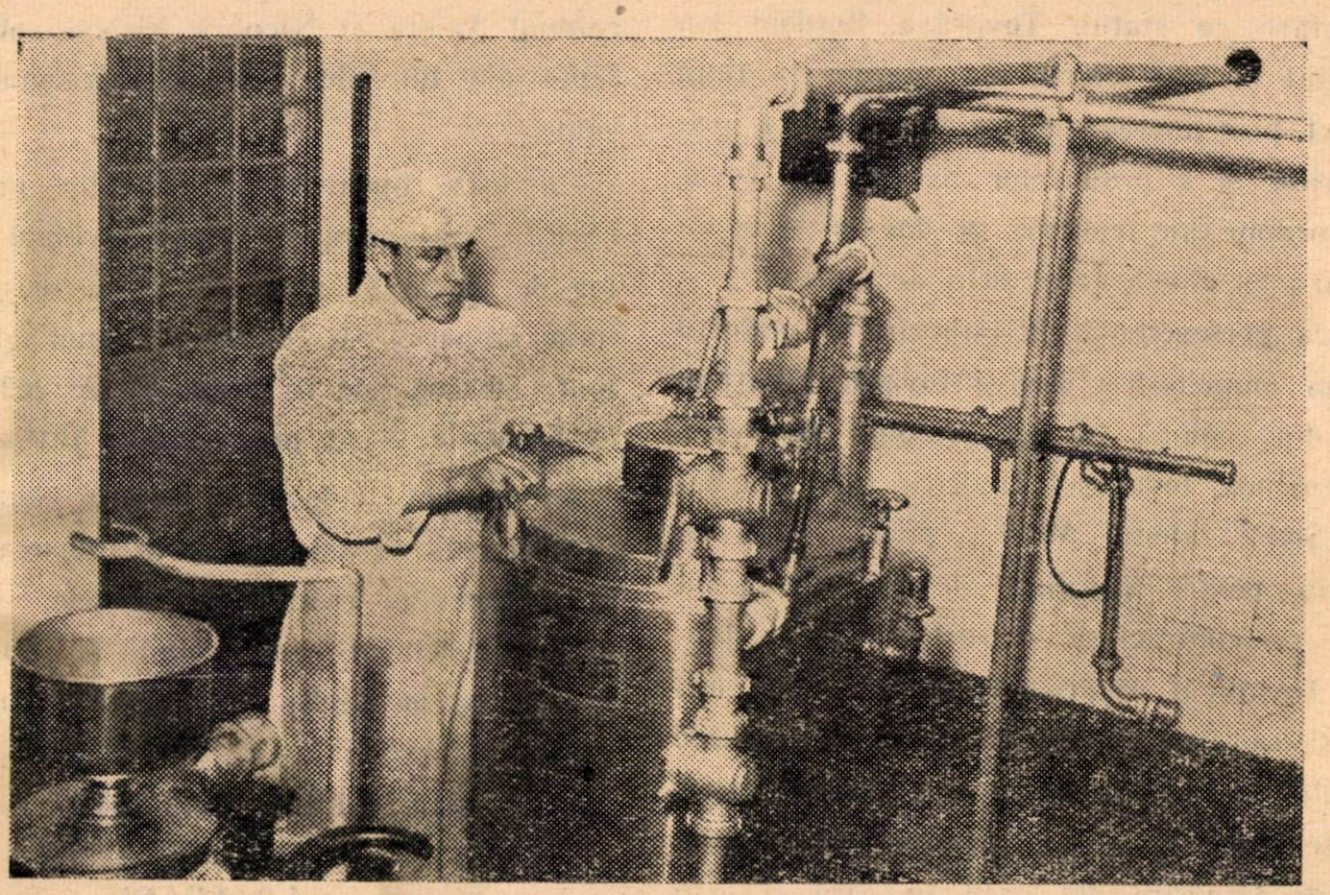
*Rezultatele bune obţinute de această secţie se datoresc şi faptului că muncitorii se preocupă de îngrijirea şi folosirea raţională a utilajului. Aici în mod deosebit s-a evidenţiat utemistul Haita Mihai, care dovedeşte pricepere în muncă şi conştiinciozitate; fiind un exemplu în muncă, el antrenează şi pe ceilalţi pentru a obţine o producţie de bună calitate.*



I. S P. L. – „13 Septembrie" — Laboratorul de analize

*Un sprijin efectiv în ceea ce priveşte calitatea produselor, îl dau şi muncitoarele din secţia spălătorie, unde este responsabilă comunista Gradu Elisabeta. Organizîndu-şi bine munca, prin aplicarea metodei Voroşin şi îngrijind cu atenţie utilajul tovarăşele de aci au făcut ca secţia de spălătorie să devină secţie fruntaşă pe fabrică.*

*In întreprinderea noastră se acordă o deosebită atenţie şi dezvoltării*



I. S. P. L. – „13 Septembrie" — Secţia aparate (pasteurizarea laptelui)

*inovațiilor, în vederea îmbunătățirii calității produselor. Astfel, mecanicul șef Postăvaru Teodor de la secția mecanică, a conceput confecționarea unor rafturi pe care a fixat scînduri prevăzute cu orificii. In aceste orificii sînt așezate cu gura în jos, sticlele și borcanele, pentru ca să se scurgă, după ce au fost spălate. Prin această inovație s-au creat condiții igienice la locul de producție și totodată se îndepărtează impuritățile, la umplerea sticlelor și borcanelor.*

*Dacă în ceea ce privește îmbunătățirea calității s-au obținut rezultate frumoase, nu același lucru se poate spune despre felul cum conducerea fabricii se îngrijește de aprovizionare cu materia primă necesară procesului de fabricație, aprovizionare care se face greoi.*

*Muncind cu rîvnă, înlăturînd din cale lipsurile și greutățile, vom reuși să obținem în viitor produse mai multe și mai bune pentru aprovizionarea oamenilor muncii.*

*S. VLADESCU,*
*corespondent voluntar*

# Cum am experimentat metoda sovietică de fabricare a conservelor de crenvurşti

**Muncitorii și tehnicienii fabricii noastre sînt din ce în ce mai preocupați de aplicarea metodelor de lucru sovietice, în vederea îmbunătățirii continue a calității produselor de carne.**

**In acest scop, colectivul nostru a trecut la experimentarea fabricării conservelor de crenvurşti în cutii a 5 perechi, după metoda sovietică Dîclop și A. Barmos.**

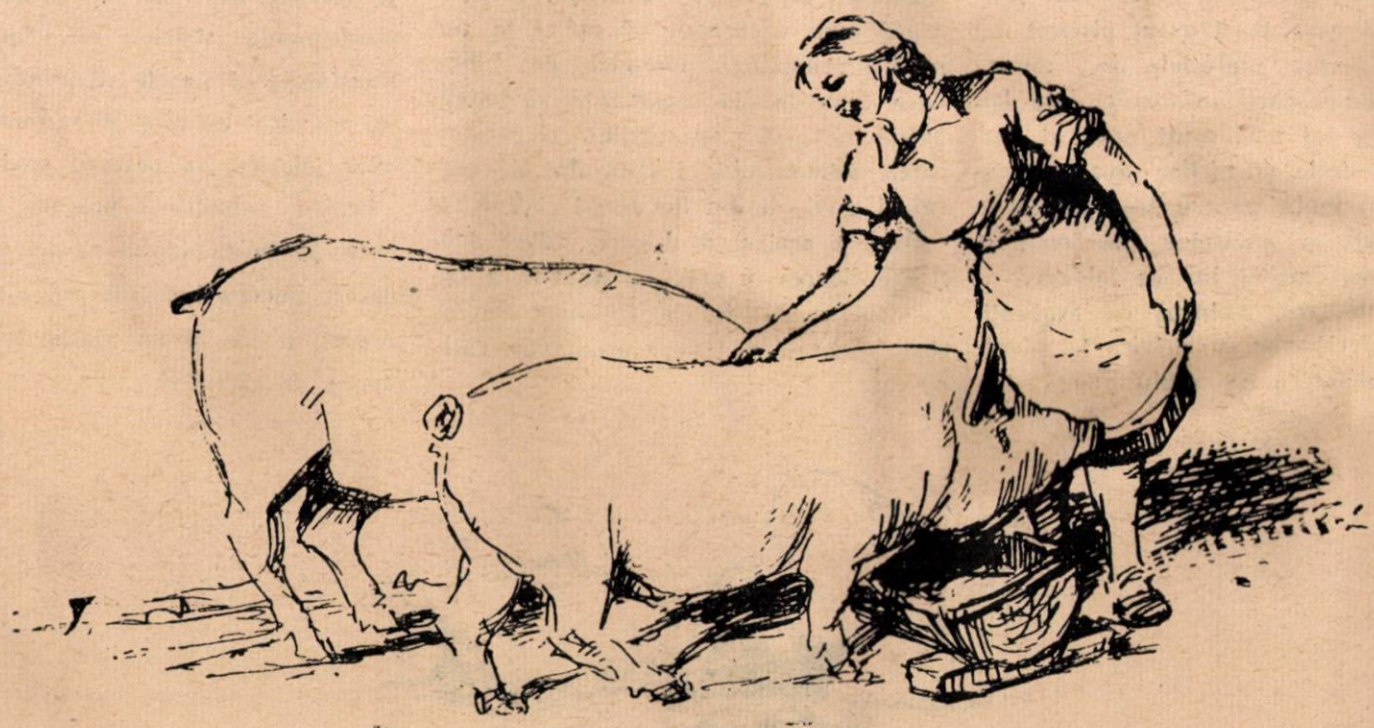
**Această metodă se bazează pe tindalizare (pasteurizare dublă). Crenvurştii hițuiți se introduc în cutii, peste care se toarnă saramură de 2°Bè, care în prealabil a fost fiartă.**

**Prima sterilizare s-a făcut timp de 40 minute, la o temperatură de 95°; cutiile au fost apoi răcite cu apă pînă la temperatura de 20°. După 24 ore au fost din nou trecute la sterilizare timp de 30 minute la o temperatură de 95° fiind apoi răcite cu apă pînă la 20°.**

**După 12 ore, cutiile au fost trecute timp de 10 zile în termostat, la o temperatură de 37° C. Scoase din termostat, s-a constatat că din 100 cutii nici una nu a fost bombată (toate au fost sterile). Desfăcîndu-se cîteva cutii s-a constatat că din punct de vedere organoleptic, crenvurştii corespund și că saramura este limpede.**

**Aplicarea acestei metode sovietice ne dă posibilitatea să fabricăm conserve de crenvurşti fără a mai avea bombaje, care după vechea metodă reprezentau 5—6% din întreaga producție.**

**ROTH ION**
Conducător tehnic I.M.C.C.-Sibiu



# RECENZII

## O carte bună pentru pescarii noştri:

## „METODE SOVIETICE DE PESCUIT ŞI PISCICULTURA"

**de I. CAIN, E. TERTIŞCU şi S. COSTENCO**

Autorii cărţii au făcut parte dintr-o delegaţie care a studiat şi s-a specializat în Uniunea Sovietică, în domeniul ştiinţei şi tehnicii piscicole şi a pescuitului.

Timp de opt luni, au avut prilejul fericit de a veni în contact cu minunatele realităţi din Ţara Socialismului, de a se convinge la faţa locului de avîntul şi eroismul pescarilor sovietici, de a studia metodele lor de muncă şi mai ales de a cunoaşte uriaşele rezultate pe care le-au dobîndit în îndeplinirea sarcinilor lor, folosind ştiinţa şi tehnica piscicolă cea mai avansată din lume.

Aspectele descrise de cei trei autori sînt rezultatul observaţiilor şi studiilor făcute atît în mijlocul muncitorilor pescari, a căror muncă au urmărit-o în cele mai importante faze, cît şi în mijlocul oamenilor de ştiinţă şi al specialiştilor de la unităţi piscicole, baze experimentale, etc.

In prima parte a cărţii, tovarăşul Ivan Cain povesteşte simplu şi cu multă însufleţire, despre uneltele de pescuit perfecţionate pe care le-a văzut pentru întîia oară la Trustul piscicol din Rostov, despre metodele de muncă folosite de pescarii colhoznici care dau patriei lor tot mai mult peşte şi despre procedeele ştiinţifice avansate, aplicate în lupta pentru întreţinerea în bună stare a uneltelor pescăreşti şi prelungirea duratei lor de folosire.

In continuare, autorul dă explicaţii foarte interesante cu privire la mînuirea talienelor, a năvodului-pungă [illegible] tralului, unealtă cu care se pescuieşte pe fund, la mari adîncimi.

In capitolul „Din tehnica pisciculturii în Uniunea Sovietică", tovarăşul Efrim Tertişcu descrie felul în care a studiat pentru a-şi însuşi cunoştinţe noi în domeniul pisciculturii.

Foarte interesante sînt amănuntele asupra metodelor ştiinţifice practicate în institutele piscicole din Uniunea Sovietică, pentru îmbunătăţirea calităţii peştelui pe cale de încrucişare, după principiile biologice miciuriniste. Autorul vorbeşte apoi despre rezultatele strălucite obţinute de savanţii sovietici în aplicarea reproducerilor artificiale, folosind metoda de grăbire a maturităţii sexuale prin injecţii cu extract de hipofiză.

Tovarăşul E. Tertişcu descrie, de asemenea, noile rase de peşti pe care le-a văzut la gospodăria piscicolă „Rotoc" aparţinînd Institutului Piscicol din Ucraina, ca rezultat al selecţiei, al hibridizării şi reproducerilor artificiale practicate de specialiştii acestei gospodării.

Intr-un alt capitol, tovarăşul Tertişcu arată cum a început să aplice la noi pentru prima oară metodele de hibridare însuşite din experienţa sovietică, avînd în acest scop sprijinul şi colaborarea tehnicienilor Institutului de cercetări piscicole din Bucureşti şi Tulcea.

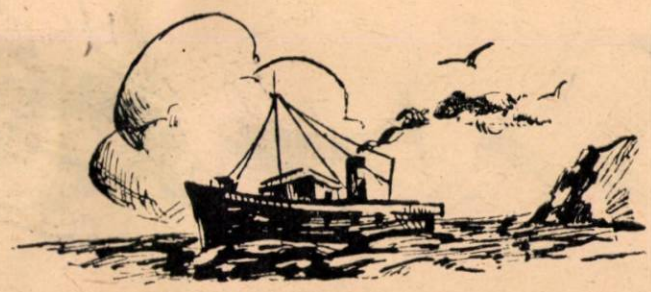
Despre aceiaşi problemă, adică despre aplicarea în practica noastră a în[illegible]r însuşite în Uniunea Sovie[illegible]oeşte şi tovarăşul Sim'on Cos[illegible]co.

El ne vorbeşte în deosebi despre uneltele de pescuit moderne folosite de pescarii sovietici. Revenind în mijlocul pescarilor noştri, tovarăşul Costenco a considerat ca sarcină principală să le împărtăşească ceea ce a văzut în cele 8 luni de studii, să-i înveţe cum trebuie perfecţionate uneltele vechi şi cum trebuie confecţionate altele noi. In acest scop — arată autorul — s-a amenajat un atelier la Tulcea cu instalaţii speciale de conservare a plaselor şi un laborator pentru stabilirea rezistenţei aţelor şi plaselor, înainte şi după conservare; în acest atelier a fost pus la punct primul talian gigant de la noi.

Incercările cu această unealtă deosebită de pescuit şi frumoasele succese obţinute cu ajutorul ei, au însemnat primul pas serios spre mecanizarea pescuitului, primul semn — cum spune autorul — „că noul a învins vechiul".

In atelierul de la Tulcea — se arată mai departe în carte — nu se construiesc însă numai taliene gigant, ci şi năvoade mari de rîu, carave şi năvoade-pungă, vinciuri etc. Tot aici se transformă şi vasele adaptîndu-le pentru pescuitul de larg, după modelul vaselor folosite de pescarii sovietici.

Pentru muncitorii pescari, această carte, pe lîngă faptul că se citeşte cu plăcere pentru lucrurile noi pe care le conţine, poate fi un ajutor preţios în munca de zi cu zi.



# Colțul SATIRIC

Tovarășul Ionescu Gh. conducător tehnic la I. R. I. C. Craiova, este plecat mereu la București după treburi personale, astfel că problemele întreprinderii nu sînt rezolvate la timp ; vorba cîntecului :

*Tot pe drum, pe drum, pe drum,*
*Dar la slujbă nici de cum...*

Colectorul Lapohoș Ion dela I. S. P. L. Cluj, comuna Fizeș, raionul Gherla, obișnuiește să vină pe teren în stare de ebrietate, din care cauză rezultatele muncii sale sînt foarte slabe :

*Ce vă tot zgîiți la mine,*
*Nu vedeți că sînt om viu?*
*De venit, vin pentru lapte,*
*Insă colectez rachiu...*

# DISPOZITIUNI LEGALE
## interesând sectorul industriei alimentare

1. — **Decretul Nr. 31** privitor la persoanele fizice şi persoanele juridice, publicat în Buletinul Oficial al Marei Adunări Naţionale a R.P.R. **Nr. 8 din 30 ianuarie 1954.**

Potrivit acestui Decret sînt persoane juridice: organele locale ale puterii de stat, organele centrale şi locale ale administraţiei de stat şi celelalte instituţii de stat, dacă au un plan de cheltuieli propriu şi dreptul să dispună — independent de creditele bugetare acordate; întreprinderile şi organizaţiile economice de stat cu gospodărire socialistă deplină; gospodăriile agricole colective, celelalte organizaţii cooperatiste, precum şi societăţile de colaborare economică, dacă potrivit legii sau actului administrativ care le înfiinţează, au un patrimoniu distinct; **instituţiile anexe, dacă au un plan de cheltuieli propriu** şi dreptul de a dispune de creditele acordate, precum şi întreprinderile anexe dacă au gospodărie socialistă deplină; orice alte organizaţii socialiste de sine stătătoare cu patrimoniu propriu, afectat realizării unui anumit scop, în acord cu interesul obştesc.

Persoanele juridice iau fiinţă prin: actul de dispoziţie al organului competent al puterii sau administraţiei de stat; actul de înfiinţare al celor care le constituie recunoscut de organul puterii sau administraţiei de stat; actul de înfiinţare al celor care le constituie cu prealabilă autorizare a organului puterii sau a administraţiei de stat prin alt mod reglementat de lege.

Instituţiile de stat ca persoane juridice pot fi înfiinţate prin lege, decret sau hotărîre a Consiliului de Miniştri, iar întreprinderile şi organizaţiile economice de stat şi prin actul unui organ local al puterii de stat ori actul unui organ central sau local al administraţiei de stat în condiţiile stabilite prin lege, decret sau hotărîre a Consiliului de Miniştri.

Persoanele juridice sînt supuse înregistrării şi au capacitatea de a avea drepturi şi obligaţii de la data înregistrării lor.

Ele încetează de a mai avea fiinţă prin comasare, divizare, sau dizolvare.

Comasarea se face prin absorbirea unei persoane juridice de către o altă persoană juridică sau prin fuziunea mai multor persoane juridice pentru a alcătui o nouă persoană juridică.

Divizarea se face prin împărţirea întregului patrimoniu al unei persoane juridice între mai multe persoane juridice care există sau care iau astfel fiinţă.

Instituţiile de stat, ca şi întreprinderile sau organizaţiile economice de stat create prin lege, decret sau hotărîre a Consiliului de Miniştri, încetează de a mai avea fiinţă prin lege, decret sau hotărîre a Consiliului de Miniştri.

Decretul de mai sus intră în vigoare pe data de 1 februarie 1954.

2. — **Decretul Nr. 43** pentru reglementarea pescuitului şi protecţia fondului piscicol, publicat în Buletinul Oficial al Marei Adunări Naţionale a R.P.R. [illegible]11 din 16 februarie 1954.

Apele din Republica Populară Ro[illegible] care servesc pentru înmulţirea, creşterea şi pescuitul peştelui, mamiferelor acuatice, crustaceelor şi altor animale acuatice, precum şi pentru recoltarea produselor acuatice, sînt considerate bazine piscicole şi constituie fondul de protecţie piscicolă a R.P.R.

Fondul piscicol este constituit din totalitatea populaţiei piscicole a bazinelor piscicole.

Consiliul de Miniştri al R.P.R. este autorizat prin acest Decret de a stabili condiţiile de exercitare a pescuitului, de administrare şi exploatare a bazinelor piscicole, precum şi normele pentru protecţia şi paza fondului piscicol.

3. — **Decretul Nr. 61** pentru modificarea Decretului Nr. 131 din 18 iunie 1952 privitor la răspunderea pentru nepredarea în termen de către gospodăriile agricole individuale şi cetăţeni, a produselor agricole supuse colectării, precum şi la procedura de urmărire silită a executării acestor obligaţiuni, publicat în Buletinul Oficial al Marei Adunări Naţionale a R.P.R. Nr. 13 din 8 martie 1954.

Potrivit Decretului, nerespectarea de către gospodăriile agricole individuale şi cetăţeni a obligaţiilor de predare în termen a produselor agricole (vegetale şi animale) supuse colectării, atrage după sine o răspundere materială care constă în obligarea acestora la plata unei amenzi civile a cărei sumă poate ajunge pînă la de două ori valoarea produselor nepredate în termen, socotită la preţul pieţii ţărăneşti. In afară de această amendă, instanţele judecătoreşti vor dispune executarea silită în natură a cantităţilor de produse nepredate în termen.

4. — **Decretul Nr. 83** pentru modificarea art. 409 din Codul de Procedură Civilă, publicat în Buletinul Oficial al Marei Adunări Naţionale a R.P.R. Nr. 15 din 30 martie 1954.

Salariile şi celelalte drepturi băneşti cuvenite angajaţilor pot fi urmărite pînă la o jumătate din salariul tarifar net pentru sumele datorate cu titlul de obligaţie alimentară; pînă la 1/3 din salariul tarifar net pentru repararea pagubelor cauzate proprietăţii socialiste şi pînă la 1/5 din salariul tarifar net pentru orice alte datorii.

In cazul mai multor urmăriri asupra aceluiaşi salariu, acestea pot fi acoperite toate numai pînă la o sumă ce nu depăşeşte ½ din salariul tarifar lunar net, cu respectarea anumitor reguli de preferinţă arătate în Decret.

5. — **H. C. M. Nr. 75** privind stabilirea condiţiilor fundamentale, publicată în Colecţia de Hotărîri şi Dispoziţii ale Consiliului de Miniştri al R.P.R. Nr. 6 din 27 ianuarie 1954.

6. — **H. C. M. Nr. 70** privind stabilirea abaterilor de la normele de protecţia muncii şi tehnica securităţii, publicată în Colecţia de Hotărîri şi Dispoziţii ale Consiliului de Miniştri al R.P.R. Nr. 10 din 12 februarie 1954.

Se arată care sînt abaterile de la normele de protecţia muncii şi tehnica securităţii, precum şi sancţiunile care se aplică celor care se fac vinovaţi pentru nerespectarea acestor norme.

7. — **H. C. M. Nr. 184** privind reglementarea pescuitului, administrarea şi exploatarea bazinelor piscicole, protecţia şi paza fondului piscicol, publicată în Colecţia de Hotărîri şi Dispoziţii ale Consiliului de Miniştri al R.P.R. Nr. 11 din 13 februarie 1954.

Exercitarea pescuitului, administrarea şi exploatarea bazinelor piscicole, precum şi protecţia şi paza fondului piscicol, se vor face în condiţiile stabilite în această Hotărîre.

8. — **H. C. M. şi a C.C. al P.M.R. Nr. 268** cu privire la extinderea şi îmbunătăţirea cultivării de cartofi, legume şi zarzavaturi pe loturi individuale de către muncitori şi funcţionari în oraşe şi centre industriale publicată în Colecţia de Hotărîri şi Dispoziţii ale Consiliului de Miniştri al R.P.R. Nr. 14 din 26 februarie 1954.

9. — **H. C. M. Nr. 262** privind aprobarea instrucţiunilor Ministerului Justiţiei şi ale Preşedintelui Comitetului de Stat pentru colectarea produselor agricole referitoare la aplicarea Decretului Nr. 131 din 17 iunie 1952 publicat în Colecţia de Hotărîri şi Dispoziţii ale Consilului de Miniştri al R.P.R. Nr. 17 din 9 martie 1954.

**Intreprinderea Poligrafică nr. 2 — cd. 8741**

**Muncitori, tehnicieni, funcţionari!**

Citiţi şi răspîndiţi

REVISTA INDUSTRIEI ALIMENTARE
PENTRU PRODUSE ANIMALE

Apare sub îngrijirea unui comitet de redacţie.

Redacţia şi administraţia:
Bucureşti. - Calea Victoriei Nr. 63–69.
Telefon 4.15.95.

E 2035/4
4
KAT

# REVISTA INDUSTRIEI ALIMENTARE

## PENTRU PRODUSE ANIMALE

VYMENA - WYMIANA
TAUSCH - ...

# REVISTA INDUSTRIEI ALIMENTARE

## PENTRU PRODUSE ANIMALE

ORGAN AL MINISTERULUI INDUSTRIEI ALIMENTARE
ŞI AL SINDICATULUI MUNCITORILOR DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

Nr. 4 1954

SUMAR

pag.

PÎRVU FLOREA: Să intensificăm contractările şi achiziţiile de lapte . . . . . 1

OGRADĂ ILIE: Munca sanitar-veterinară în unităţile de creştere şi îngrăşare de porci . 5

Prof. Ing. G. FRIEDLÄNDER: Măsuri pentru combaterea uzurii premature a plaselor pescăreşti . . . . . 8

Ing. V. S. STRAZOVA: Pentru introducerea pe scară largă a şalupelor în pescuitul de rîu . . . . . 11

* * * Învăţăminte preţioase cu prilejul aplicării metodei Voroşin la abatorul din Budapesta 17

RUBRICI

Să învăţăm din experienţa U.R.S.S.

Inovaţii şi inovatori.

Colţul satiric.

Recenzii.

ОГЛАВЛЕНИЕ

стр.

ПЫРВУ ФЛОРЯ: Усилим работу по контрактации и закупке молока . . . . . 1

ОГРАДЭ ИЛИЕ: Сан-ветеринарная деятельность на базах для откорма и выращивания свиней . . . . . 5

Проф. Инж. Г. ФРИДЛЕНДЕР: Меры борьбы против преждевременного износа рыболовецких сетей . . . . . 8

Инж. В. С. СТРАЗОВА: За широкое внедрение мотоневодников в речном рыболовстве . . . . . 11

*** Ценные знания приобретенные в следствии применения метода Ворошина на Будапештской бойне . . . . . 17

РУБРИКИ

Последуем опыту Советского Союза

Нововведения и новаторы

Уголок сатиры

Рецензии

# Să intensificăm CONTRACTĂRILE ȘI ACHIZIȚIILE de LAPTE!

**Pîrvu Florea**
Director General, Direcția generală a industriei laptelui,—M. I. A.

In lupta pentru ridicarea nivelului de trai al oamenilor muncii, sporirea producției de lapte și a produselor lactate are un rol însemnat.

Hotărîrea Consiliului de Miniștri al R.P.R. și a CC al PMR cu privire la îmbunătățirea și dezvoltarea sistemului de contractare și achiziție de animale și produse animale, constituie un ajutor deosebit de important în munca organelor de stat ce activează în acest domeniu.

Incă din trimestrul IV/953 întreprinderile de produse lactate au fost îndrumate de Ministerul Industriei Alimentare ca să ia măsurile necesare în vederea realizării sarcinilor de plan pe anul 1954. De asemenea, în zilele de 8—9 ianuarie 1954, Direcția generală a analizat într-o ședință ținută cu directorii întreprinderilor, lipsurile și deficiențele din perioada anului 1953.

Analiza a scos în evidență cauzele pentru care unele întreprinderi nu au realizat planul și anume: atitudinea pasivă a unor conducători de întreprinderi față de sarcinile de plan; slaba preocupare în organizarea și mobilizarea secțiilor raionale de colectare și achiziție; inactivitatea unor colectori de lapte din comune; lipsa legăturii permanente cu organele regionale și raionale ale C.S.C.P.A. și cu comitetele executive ale sfaturilor populare.

Asemenea lipsuri s-au manifestat în deosebi la întreprinderile din Satu Mare (director tov. Huton Ștefan), Deva (director tov. Gobes Ferdinand), Oradea (director tov. Mendel Alexandru), Arad (director tov. Veber Anton), Roman (director tov. Galan Constantin).

Conducerile acestor întreprinderi, dînd dovadă de dezinteres în muncă, nu au luat măsuri și nu au pus în aplicare decît în parte măsurile tehnico-organizatorice pentru realizarea planului pe anul 1953.

Pe baza lipsurilor constatate în cursul anului 1953, a propunerilor întreprinderilor și a măsurilor elaborate de Ministerul nostru, a fost concretizat planul de măsuri tehnico-organizatorice necesare pentru realizarea și depășirea planului pe anul 1954.

Conducătorii celor mai multe dintre întreprinderi, dînd importanța cuvenită sarcinilor trasate, au mobilizat colectivele de muncă din întreprinderi și au luat măsurile necesare pentru aplicarea și urmărirea concretă a măsurilor tehnico-organizatorice, reușind să realizeze și chiar să depășească planul de aprovizionare cu materie primă. In acest

fel s-au creat condițiile necesare pentru îndeplinirea și depășirea planului de producție.

Astfel, întreprinderea Sighișoara a depășit planul la intrări de lapte pe trimestrul I cu 61,1%, Cluj cu 27,0% și Vatra Dornei cu 30,0%. Succesele obținute de aceste întreprinderi se datoresc faptului că organele de conducere respective au luat măsuri pentru aplicarea întocmai a prevederilor HCM și a CC al P.M.R. cu privire la îmbunătățirea sistemului de contractare și achiziție de animale și produse animale, prin mobilizarea și instruirea întregului aparat de la secțiile raionale și a colectorilor din comune și sate, prin repartizarea rațională și la timp a materialelor și imprimatelor necesare, a fondurilor și tărîțelor pe centre și puncte, și prin popularizarea avantajelor acordate producătorilor prin Hotărîre etc.

Sînt însă întreprinderi ca: Deva, Satu Mare, Roman, Dej, unde conducerile nu au acționat hotărît pentru lichidarea lipsurilor în ce privește aplicarea măsurilor tehnico-organizatorice din care cauză planul de aprovizionare cu materie primă și planul de producție nu au fost realizate. De exemplu, fostul director al întreprinderii Deva (tov. Gobes Ferdinand) nu a luat nici o măsură pentru îndeplinirea sarcinilor primite.

Conducerea acestei întreprinderi s-a mulțumit să dea secțiilor raionale planurile de colectare, contractări, achiziții și producție, fără să analizeze cu acestea lipsurile din cursul anului 1953 și măsurile care trebuie luate pentru realizarea planului pe anul 1954. De asemenea nu și-a întocmit plan de muncă pe trimestrul I și nu a repartizat membrilor colectivului de conducere sarcina controlului activității pe raioane.

Conducerea întreprinderii nu a prelucrat de sus și pînă jos la comună, instrucțiunile cu privire la contractările și achizițiile de lapte; în consecință, planul la contractări nu a fost realizat în trimestrul I decît în proporție de 68% iar la achiziții — 47%.

O asemenea atitudine s-a manifestat și la întreprinderea Roman, unde fostul director (tov. Galan C.), în loc să ia măsuri de organizare și instruire a colectorilor a folosit metode nejuste pentru a determina pe producători ca să încheie contracte; de asemenea șeful serviciului colectări al acestei întreprinderi (tov. Dumitrașcu C.) nu s-a preocupat de organizarea muncii în raion și a folosit în interes personal o parte din avansurile destinate contractărilor.

Lipsuri serioase în îndeplinirea sarcinilor s-au manifestat și la întreprinderea din Satu Mare, unde tov. director Huton Ștefan nu a luat măsuri concrete pentru mobilizarea secțiilor raionale și a colectorilor, în vederea aplicăriii măsurilor tehnico-organizatorice necesare pentru realizarea și depășirea planului. Pentru tov. Huton problema contractărilor nu a constituit o preocupare principală. Astfel, Hotărîrea și instrucțiunile cu privire la contractările și achizițiile de lapte au fost prelucrate cu secțiile raionale în mod superficial, la repezeală, iar defalcarea planului pe raioane s-a făcut de către șeful serviciului de planificare, fără să fi fost analizat de întreaga conducere a întreprinderii.

Șeful serviciului colectări, tov. Herineanu Simion, care răspunde direct de aprovizionarea cu materie primă a fabricii, nu cunoaște cum

s-a defalcat planul de contractări și achiziții. Datorită nepăsării tovarășilor Huton și Herineanu, la data de 20 ianuarie 1954, deci după două luni de la apariția HCM nr. 3614, se încheiaseră contracte de abia în 93 comune și sate din totalul de 264. In comuna Seini — raionul Șomcuța și comuna Sătmărel — raionul Satu Mare — cu toate că existau posibilități mari de contractări și achiziții, conducerea întreprinderii nu a luat nici un fel de măsuri pentru asigurarea centrelor cu formulare de contracte, fonduri pentru avansuri și repartiții de tărîțe.

Secția raională Satu Mare șef director tov. Oșanu Ion a încheiat contracte cu termen maxim 1 mai 1954, fapt ce a dus la oprirea producătorilor de a contracta cantități mai mari de lapte.

Pînă la data de 20 ianuarie colectorul de lapte din comuna Huta, raionul Negrești, încheiase numai șase contracte pentru 2500 litri lapte, dar cu toată voința lui de a contracta și cu alți producători s-a izbit de atitudinea de nepăsare a secției raionale (șef secție tov. Alpirovici) care nu a luat măsuri pentru obținerea fondurilor necesare de la întreprindere și de nepăsarea conducerii întreprinderii care nu a luat măsuri de repartizare a fondurilor necesare.

Lipsuri și abateri serioase în aplicarea și respectarea prevederilor Hotărîrii s-au manifestat și la alte întreprinderi. Astfel, la ISPL-Bistrița, datorită lipsei de control a conducerii întreprinderii și secției raionale Vișeu, în comuna Vișeul de Jos, colectorul de lapte Bora a încheiat două contracte cu producătorul Tămăioagă Gh. pentru aceeași cantitate de lapte. In raionul Bistrița contabilul secției raionale Macsud Gh. a încheiat contracte fictive, însușindu-și o importantă sumă de bani.

La întreprinderea Arad s-au încheiat contracte cu unii producători pentru cantități prea mari de lapte față de posibilitățiie de predare a acestora, sau cu unii producători care au vaci sterpe sau nu au vaci deloc.

Datorită acestor abateri de la prevederile Hotărîrii, la data de 15 aprilie a.c. existau la unele întreprinderi cantități însemnate de lapte nepredat, conform clauzelor contractuale, care nu au intrat în producție din lipsa unei munci temeinice a personalului întreprinderilor.

Este necesar ca acei conducători de întreprinderi care au manifestat și în trimestrul I/1954 atitudine de nepăsare, nesocotind aplicarea măsurilor tehnico-organizatorice cu privire la recepționarea laptelui din cotă, la încheierea de contracte și la achiziții, să analizeze cu toată răspunderea lipsurile din cadrul întreprinderii și să treacă la lichidarea lor în cel mai scurt timp.

Pe lîngă măsurile luate de Direcția generală a industriei laptelui în scopul asigurării condițiilor pentru realizarea și depășirea planului la întreprinderi, este necesar ca acestea să ia următoarele măsuri :

— să elaboreze un plan minuțios pentru instruirea temeinică a colectivelor secțiilor raionale, a colectorilor și smîntînitorilor din comune și sate, cu privire la aplicarea HCM nr. 3614 și a instrucțiunilor respective ;

— conducerile întreprinderilor să ia măsuri ca fiecare colector să aibă la dispoziție formularele de contracte, fondurile și tărîțele nece-

sare, ținînd seama la repartiție de planul comunei respective precum și de posibilitățile de depășire ;

— este absolut necesar ca fiecare colector și smîntînitor să aibă planul defalcat pe luni, săptămîni și zile, atît în ce privește cantitatea de lapte din cota obligatorie, cît și cantitatea din contractări și achiziții și să urmărească realizarea lui zilnică, pentru a asigura îndeplinirea și depășirea ritmică a planului de producție ;

— conducerile întreprinderilor trebuie să colaboreze cu organele C.S.C.P.A. și ale sfaturilor populare în luarea măsurilor comune pentru lichidarea restanțelor din trimestrul I și pentru predarea în termen a cotelor obligatorii, de către toți producătorii impuși, pe baza eșalonărilor trimestriale și lunare.

Contractele trebuie încheiate numai cu producători care posedă vaci cu lapte sau în gestație, ținîndu-se seama de cantitatea de lapte — marfă a fiecărui producător ; numai în felul acesta cantitățile de lapte contractate vor fi livrate conform prevederilor contractuale.

Datorită măsurilor luate de partid și guvern, au fost create condițiile necesare pentru îndeplinirea și depășirea planului de producție pe anul 1954 în sectorul industriei laptelui.

Conducerile întreprinderilor trebuie să folosească cu și mai multă hotărîre acest sprijin prețios, traducînd în viață sarcinile trasate sectorului nostru prin hotărîrile Plenarei lărgite a CC al P.M.R. din 19—20 august. 1953.

Privind cu toată răspunderea sarcinile de plan pe anul 1954, controlînd sistematic aplicarea lor, întreprinderile vor putea face față cu cinste sarcinilor pentru îmbunătățirea continuă a aprovizionării oamenilor muncii cu lapte și produse lactate.

# Munca sanitar-veterinară în unităţile de creştere şi îngrăşare de porci

**Dr. Ogradă Ilie**
Direcţia creştere şi îngrăşare de animale — M.I.A.

*Legea privitoare la măsurile pentru dezvoltarea creşterii animalelor în anii 1954—1956 pune în faţa întreprinderilor de creştere şi îngrăşare de animale sarcini de mare însemnătate. In cadrul acestor sarcini un loc important îl ocupă întărirea muncii sanitar — veterinare, condiţie esenţială a creierii unui şeptel viguros şi a reducerii pierderilor cauzate de boli.*

*In cursul anului 1953 şi începutul anului 1954, întreprinderile de creştere şi îngrăşare de animale (I.C.I.A.) aparţinînd Ministerului Industriei Alimentare, au trecut la aplicarea unor importante măsuri de prevenire şi combatere a bolilor contagioase. In cadrul acestor măsuri, o deosebită importanţă s-a dat imunizării animalelor, aplicîndu-se astfel principiul că „este mult mai eficace să previi o maladie, decît să o combaţi". Rezultatul acestei activităţi a fost reducerea pierderilor cauzate de bolile contagioase, sub procentul de 1%, faţă de totalul pierderilor.*

*Dacă prevenirea şi combaterea maladiilor contagioase a fost o latură pozitivă a activităţii personalului nostru veterinar, există însă alte laturi ale muncii veterinare cărora nu li s-a dat importanţa cuvenită. Este cazul regulilor de igienă privitoare la cazarea şi alimentaţia animalelor, reguli care, dacă ar fi aplicate cu stricteţe ar contribui într-o foarte mare măsură la reducerea pierderilor însemnate de purcei, înregistrate de unele întreprinderi. O parte din personalul veterinar socoteşte însă că această sarcină revine exclusiv serviciului zootehnic de producţie, neţinînd seama că acest serviciu este încadrat, în multe cazuri cu tovarăşi care nu cunosc însemnătatea regulilor de igienă, sub raportul consecinţelor patologice. De asemenea şi alte sarcini veterinare sînt trecute asupra diferitelor servicii ale întreprinderii. Astfel, evidenţa valabilităţii materialului biologic este repartizată magazionerilor, iar reducerea mortalităţilor prin sacrificarea animalelor (în cazul cînd tratamentul este ineficace sau neeconomic) a fost lăsată în seama responsabililor de secţie; de asemenea mulţi medici consideră că evidenţa şi urmărirea pierderilor pentru fiecare secţie de producţie în parte, revine exclusiv serviciului de plan.*

*Aceasta dovedeşte că multe servicii veterinare din cadrul întreprinderilor noastre nu-şi cunosc atribuţiile, iar uneori, ele nefiind cunoscute nici de conducerile întreprinderilor în cauză, acestea nu pot urmări executarea lor.*

*Măsurile de organizare au mare importanţă în lichidarea multiplelor cauze care duc la pierderi de animale în unităţile noastre. Printre aceste măsuri, cele mai importante sînt: asigurarea răspunderii personale, prin repartizarea personalului veterinar existent pe secţiile de producţie; planificarea muncii de control — la unităţi — a medicului veterinar şef al întreprinderii; evidenţa activităţii sanitare prin înscrierea în registrul sanitar al unităţii a tuturor constatărilor şi operaţiunilor sanitar-veterinare efectuate; colaborarea strînsă cu ministerul, conducerea întreprinderii şi serviciile ei.*

*In ceea ce priveşte munca sanitar-veterinară propriu zisă, din analiza pierderilor înregistrate în ultimul timp, rezultă necesitatea efectuării unei cotituri sub acest raport.*

*Pe luna ianuarie s-au înregistrat în cadrul sectorului nostru următoarele pierderi: 0,3% la îngrăşătorii, 2,8% la tineretul între 2—6 luni şi 10,4% la tineretul sugar.*

*Analizate din punct de vedere patologic, abia 0,95% din totalul pierderilor din această lună se datoresc maladiilor contagioase propriu zise, restul fiind urmarea unor afecţiuni diverse, localizate în marea lor majoritate la nivelul aparatului respirator şi digestiv (gripă, pneumonii, bronho-pneumonii, gastrite, enterite, intoxicaţii etc ).*

*Privite în lumina cauzelor care le-au provocat, aceste afecţiuni au ca punct de plecare frigul şi hrana. Ele se datoresc în cea mai mare măsură nerespectării regulilor de igienă privitoare la cazarea şi alimentaţia animalelor şi în special a tineretului.*

*Sînt întreprinderi care dau importanţa cuvenită acestor reguli, creşterea porcinelor fiind făcută în conformitate cu principiile ştiinţifice. Aceste întreprinderi, cum sînt I.C.I.A. Cluj şi Oradea cresc animale viguroase şi rezistente la boli, nedepăşind nici chiar în lunile de iarnă procentele normale de pierderi. Sînt însă alte*

*întreprinderi ca de exemplu I.C.I.A. Ploiești, Pitești, Blaj și Craiova, unde sectorul de creștere este neglijat și lăsat să meargă la voia întîmplării. La aceste întreprinderi, conducerea nu se preocupă să asigure animalelor de reproducție și celor tinere, condițiile indispensabile unei bune dezvoltări: plimbare și verdeață vara, căldură și hrană bogată în albumine și vitamine în timpul iernii. Adăposturile acestor întreprinderi sînt în cea mai mare parte reci și umede, neamenajate pentru a putea menține căldura necesară în timpul iernii, ceea ce face ca animalele să contracteze cu ușurință diverse boli ale aparatului respirator. Așternutul lipsește sau este insuficient, iar hrana și apa se dau în anotimpul rece neîncălzite.*

*De cele mai multe ori această stare de lucruri se datorește faptului că secțiile nu au fost aprovizionate din timp și în cantități îndestulătoare cu paie și lemne. Neschimbarea la timp a așternutului provoacă diferite boli de piele tineretului silit să doarmă în umezeală (dermatita, exeme, rîie, etc.). La unele întreprinderi, cum sînt de exemplu I.C.I.A. Pitești și Ploiești, furajele indispensabile tineretului (orzul și mazărea) sînt întrebuințate în hrănirea porcilor la îngrășat și a animalelor de muncă, în timp ce la maternități nu există decît porumb. Tot așa, sărurile minerale, creta și sarea de bucătărie, sînt ținute în depozit, în timp ce scroafele și tineretul sînt lipsite de aceste săruri, absolut necesare dezvoltării organismului.*

*In aceste condiții nu este de mirare că întreprinderile amintite mai sus depășesc regulat procentele normale de pierderi, ajungînd în lunile de iarnă să înregistreze pînă la 30% pierderi la purceii înțărcați (ICIA Ploești) și pînă la 39% la purceii sugari (ICIA Blaj).*

*Numărul mare al maladiilor așa zise „de întreținere" impune o orientare hotărîtă a activității serviciilor veterinare de întreprindere, către remedierea imediată a cauzelor care determină cea de a doua categorie de maladii.*

*Datoria serviciului sanitar este să aprecieze dacă un adăpost îndeplinește condițiile creșterii rentabile a animalelor, iar în caz contrariu să aprecieze dacă el poate fi amenajat, utilizat numai în anumite anotimpuri, sau trebuie părăsit complet.*

*In ceea ce privește alimentația, serviciul veterinar trebuie să seziseze atît conducerea întreprinderii cît și Ministerul asupra tuturor deficiențelor în acest domeniu, să facă propuneri concrete în vederea acoperirii nevoilor tineretului cu toate substanțele nutritive necesare unei bune dezvoltări și să urmărească aplicarea măsurilor pe care le arată ca necesare.*

*Al doilea obiectiv în munca sanitar-veterinară este prevenirea maladiilor contagioase, în special: pesta, bruceloza, rujetul și febra aftoasă. Pesta și rujetul pot fi prevenite cu multă eficacitate prin imunizări făcute periodic, iar febra aftoasă prin imunizări de necesitate, în conformitate cu dispozițiile comandamentelor regionale pentru combaterea acestor boli.*

*O lipsă gravă în acest domeniu este aceea că serviciul de producție sau conducerea întreprinderii nu anunță întotdeauna serviciul veterinar ori de cîte ori se introduc animale din afara întreprinderii, sau se fac mișcări de animale între secțiile de producție. De aceea, personalul veterinar nu are posibilitatea să controleze starea imunobiologică a acestor animale, să ia măsuri imediate de imunizarea lor, să evite amestecul animalelor imunizate cu cele neimunizate, sau să evite amestecul animalelor cu un grad de imunizare diferit. Uneori, amestecîndu-se animalele, a fost nevoie de reimunizarea întregului efectiv, ceea ce a însemnat risipă de timp și de material biologic.*

*Ținerea evidenței imunizărilor trebuie să fie o sarcină de căpetenie a personalului veterinar. In felul acesta, se va cunoaște în orice moment starea de imunizare a efectivului fiecărei secții de producție, spre a se putea interveni cu o nouă vaccinare la sfîrșitul valabilității celei precedente.*

*Buna conservare și evidența valabilității materialului biologic aflat în stoc trebuie să constituie de asemenea o preocupare a serviciului veterinar, evitîndu-se pierderea acestui material prin luarea de măsuri pentru utilizarea lui din vreme, fie în cadrul întreprinderii, fie la o întreprindere vecină.*

*Este absolut necesar ca măsurile de imunizarea animalelor să fie însoțite de așa zisele măsuri de profilaxie generală, adică de măsuri care au scopul să împiedice introducerea bolilor în unitățile de creștere a animalelor. Una dintre cele mai importante măsuri de profilaxie este carantinizarea animalelor venite din afară, înainte ca ele să fie introduse alături de animalele existente în unitățile de creștere și imunizarea lor în această perioadă de carantină.*

*Circulația persoanelor străine de secțiile de producție trebuie interzisă; de asemenea trebuie observat ca picioarele și vehiculele să fie dezinfectate la intrarea și ieșirea din secții. Sacrificările de necesitate trebuie efectuate numai la abator, sau într-un loc închis, care să permită o bună dezinfecție, atunci cînd sacrificarea se impune de urgență. Este oprit ca pentru transportul furajelor să se întrebuințeze același vehicul care se folosește la transportul animalelor sacrificate sau a deșeurilor de abator. Trebuie aplicate cu toată grija dezinfecțiile periodice.*

*Măsurile de profilaxie devin extrem de importante cînd este vorba de preîntîmpinarea brucelozei în unitățile de creștere. Aplicarea riguroasă a acestor măsuri și controalele serologice periodice însoțite de eliminarea subiectelor pozitive, formează linia de conduită în prevenirea răspîndirii acestei maladii și de asemenea, în asanarea unităților slab infectate și care asigură condițiile necesare unei bune izolări.*

*De cea mai mare însemnătate în ce privește*

*combaterea epizootiilor sau enzotiilor ivite, este intervenția rapidă a organelor veterinare. Izolarea și tratarea animalelor bolnave, punerea la adăpost de contaminare prin imunizări de necesitate a animalelor sănătoase care au venit în contact cu cele bolnave, și distrugerea focarului de infecții prin dezinfecții repetate, sînt măsurile cele mai importante care cad în sarcina organelor veterinare. Pentru ca toate aceste măsuri să fie eficace și pentru a se evita risipa de material biologic, este necesar ca diagnosticul bolii să fie pus cu mult discernămînt, recurgîndu-se în acest scop la ajutorul laboratoarelor de diagnostic.*

*Sarcina de bază a serviciilor veterinare este reducerea mortalităților. La majoritatea întreprinderilor apar în fiecare lună cazuri de mortalitate nu numai la tineret, ci chiar la porcii de îngrășat și la materialul adult de reproducție. Cunoscînd faptul că bolile care produc moartea subită sau fac carnea neconsumabilă sînt extrem de rare și ținînd seama de constatările făcute pe teren în acest sens, rezultă că majoritatea animalelor moarte (în special cele de îngrășat și de reproducție) ar fi putut să fie valorificate prin sacrificare la timp, dacă îngrijitorii le-ar fi supravegheat mai bine în timpul zilei și paznicii în timpul nopții.*

*Izolarea imediată a animalelor bolnave și darea lor în seama unui îngrijitor în timpul zilei și a unui paznic în timpul nopții, este prima măsură care trebuie luată. Urmează apoi anunțarea de urgență a organului veterinar care trebuie să efectueze tratamentul necesar sau să dispună sacrificarea, atunci cînd tratamentul este ineficace sau neeconomic. Datoria serviciului veterinar este să cerceteze cu toată atenția cauzele care au făcut ca animalele să nu fie tratate sau sacrificate la timp, pentru ca cei vinovați să fie trași la răspundere.*

*Prin aplicarea unor astfel de măsuri, unele întreprinderi (cum este de exemplu ICIA-Cluj) au reușit să reducă la minimum cazurile mortale la tineretul înțărcat și să elimine complet asemenea pierderi la animalele din îngrășătorii și de reproducție.*

*Prin organizarea corespunzătoare a muncii și prin îndeplinirea conștiincioasă a sarcinilor, personalul veterinar din întreprinderile noastre va putea să aducă o contribuție însemnată la înmulțirea șeptelului de animale.*

# Măsuri pentru preîntîmpinarea uzurii premature a plaselor pescărești

**Prof. Ing. G. Friedländer**

Intr-un articol publicat în Nr. 1/1954 al revistei noastre s-a arătat că pentru mărirea duratei de folosire a uneltelor de pescuit, este necesar ca acestea să fie supuse unui tratament chimic de tanare și fixare. Acest tratament, urmat de gudronare (cătrănire), prelungește cel puțin de două ori și jumătate durata de serviciu a uneltelor de pescuit. De aceea, tratamentul acesta este obligatoriu pentru toate întreprinderile piscicole.

O problemă importantă în legătură cu păstrarea în bune condițiuni a plaselor și cu prelungirea duratei lor de serviciu, este aplicarea măsurilor cu ajutorul cărora se poate combate uzura lor înainte de vreme. In cele ce urmează se arată cîteva din aceste măsuri, care sînt rezultatul bogatei experiențe a pescarilor sovietici.

Plasele tanate, fixate, spălate, neutralizate și spălate din nou se gudronează atunci cînd este cazul, în stare umedă, cu gudron de huilă ușor alcalin, la o temperatură de 40° C. După gudronare se storc și se usucă la umbră, în curent de aer. In felul acesta apa se evaporă repede, iar gudronul pătrunde adînc în interiorul firului. După acest tratament, plasele nu se depozitează, ci se trec imediat în producție. In cazul cînd este necesar ca plasele să fie depozitate după tratamentul cu gudron și după uscarea lor, ele vor fi introduse pentru 24 ore în apă curgătoare. După uscarea lor completă la umbră, vor fi depozitate avîndu-se grijă să stea atîrnate.

Acest tratament nu asigură însă pe deplin mărirea duratei de serviciu a uneltelor pescărești, dacă pescarii nu au grijă de ele. Pentru buna întreținere a plaselor trebuie respectate următoarele reguli; plasele trebuie spălate și curățate, după fiecare întrebuințare; ele trebuie dezinfectate în mod regulat și uscate bine (în timpul cînd soarele nu arde), ferindu-le totdeauna de a fi expuse în mod inutil razelor solare puternice.

După cum se știe, acțiunea microorganismelor are un efect distrugător asupra plaselor din fibre vegetale. Activitatea microorganismelor depinde însă în mare măsură de gradul de umiditate în care sînt ținute plasele. Autorii sovie-

tici A. I. Perelman și L. A. Sastina lămuresc această problemă în felul următor:

Încă de la depozitarea bumbacului crud în grămezi, bacteriile se dezvoltă la o umiditate de 9%. Unii cercetători au demonstrat că 1 gram bumbac crud conține 1.400.00 bacterii. In primele 3 zile, la o temperatură de +18° C și la o umiditate de 6,5%, aceste bacterii nu au nici o putere de dezvoltare. La aceiași temperatură și la umiditatea de 10% încep să se creeze condiții favorabile pentru o bună dezvoltare a bacteriilor. Astfel, după trei zile se pot număra 124 milioane bacterii iar la o umiditate de 30% numărul bacteriilor crește cu 1500 milioane. Din cele arătate reese clar cît este de important ca plasele să fie bine uscate și cît de periculos este să îngrămădim plasele în locuri umede și prost aerisite.

Razele solare puternice nu numai că nu ajută dezvoltarea bacteriilor, dar în unele cazuri le și omoară. Cu toate acestea acțiunea razelor solare este dăunătoare bumbacului, astfel că expunerea mai îndelungată la soare a fibrelor vegetale reduce în mod simțitor sarcina de rupere prin formarea de fotocelulloză, oxicelulloză etc. Prof. F. I. Sadov, în lucrarea sa „Acțiunea luminii asupra țesăturilor de bumbac" arată că materialele textile pierd 50% din sarcina de rupere datorită insolației, indicînd orele solare:

| | |
|---|---|
| mătasa naturală . . . . . | 200 ore |
| bumbacul . . . . . | 940 ore |
| iuta . . . . . | 400 ore |
| inul . . . . . | 1000 ore |
| cînepa . . . . . | 1000 ore |
| lîna . . . . . | 1120 ore |

După întrebuințare, plasele rămîn murdare de mucozități, resturi de pește etc, care reprezintă o hrană căutată de bacterii. Astfel de plase se usucă mai greu. Dacă plasele sînt îngrămdite în această stare, acțiunea bacteriilor termofile provoacă încingerea lor, ceea ce grăbește distrugerea. De aceea plasele trebuie bine curățate, spălate și dezinfectate. Dăm mai jos cîteva indicații de felul cum trebuie făcute aceste tratamente:

Cu cît curățim mai des plasele, avînd grijă să le uscăm bine la umbră, cu atît prelungim mai mult durata lor de întrebuințare. Este recomandabil ca spălarea și uscarea diferitelor unelte de pescuit să fie făcute după următoarele perioade de folosire:

— setci plutitoare, după 24 ore de întrebuințare;

— setci fixe, după 3—5 zile atunci cînd au fost folosite în apă la temperatura de 12° C. după 2 zile, cînd temperatura apei este de 12—18° C; în fiecare zi, cînd temperatura apei este de peste 18° C;

— șire de cîrlige și taliene după 15—20 zile dacă temperatura apei este de 12°, după 15 zile dacă temperatura apei este de 12—18° C și după 3—5 zile dacă temperatura apei este de 18°C;

— năvoadele înconjurătoare, după 18 ore de lucru la mare;

— năvoadele cu palete de distanțe și năvoadele pungă se curăță în măsura în care sosesc la țărmul mării, dar în nici un caz nu trebuie să treacă mai mult de 15 zile de întrebuințare;

— năvoadele instalate pe șeiner, după 24 ore.

## METODELE DE DEZINFECȚIE A PLASELOR

Scopul dezinfecției este acela de a distruge microorganismele ce se depun pe materialele de pescuit. Dezinfectarea plaselor se obține prin diferite metode: prin fierbere, tratare cu apă de var, tratare cu sulfat de cupru, sărare etc.

*Fierberea.* Plasele scoase din apă, după exploatare, se clătesc bine cu apă, după care se fierb timp de 20—30 minute. In timpul fierberii trebuie să se observe mereu ca plasele să fie acoperite în întregime cu apă, pentru a se evita acțiunea oxigenului din aer. Pe fundul cazanului, în care se fierb plasele trebuie așezat un grătar de nuiele, pentru ca plasele să nu se ardă. Trebuie observat de asemenea ca plasele să nu se ardă de pereții cazanului.

*Tratarea cu apă de var.* Această metodă de dezinfecție a plaselor este foarte răspîndită și se bazează pe faptul că soluția de var avînd reacție alcalină, înăbușă activitatea bacteriilor.

Varul stins se prepară în modul următor: se cîntăresc aproximativ 100 părți var nestins (a cărui umiditate este aproximativ 20%) și se așează într-un cazan de oțel. Volumul cazanului trebuie să fie de șase ori mai mare decît volumul varului stins. Se toarnă apoi apă pe toată suprafața varului (aproximativ 30 părți apă la 100 părți var) fără să se amestece. Cazanul se închide ușor cu un capac, ca să se evite evaporarea apei, care se degajă sub formă de vapori. După cîteva ore, varul se transformă într-o pulbere fină. Varul stins este puțin solubil în apă: un kg de var stins se dizolvă în 600 litri de apă, la temperatura de 18°C.

Varul astfel stins se trece într-o cadă, se adaugă apoi apă rece și se amestecă cu aproximativ 100 litri apă pentru 1 kg var. Prin prelucrarea varului cu apă se formează laptele de var. Varul care nu s-a dizolvat se depune la fundul cazanului.

Pentru dezinfectarea plaselor se folosește numai soluția limpede (apă de var) care are reacție alcalină. In această soluție plasele se clătesc timp de 5—10 minute, temperatura soluției fiind de 15—18°C.

După ce este scoasă din apa de var limpede plasa se clătește bine cu apă, ca să se spele particulele de var prinse eventual de fibră și *imediat se dă în exploatare*. Prezența particulelor de var pe fibră prezintă pericolul de a slăbi sarcina de rupere a firului.

După ce apa de var a fost folosită, în cazanul cu lapte de var se adaugă o nouă cantitate de apă (aproximativ încă 100 litri), se amestecă bine, se lasă din nou pentru limpezire și se

obține din nou o soluție limpede de apă de var cu care se prelucrează apoi plasele. Această operație se repetă de 4—5 ori.

Varul trebuie tratat cu mare precauție. El trebuie păstrat într-o încăpere uscată și închisă.

*Tratarea plaselor cu formalină* (soluție de formaldehidă 40%). Intr-o cadă de lemn sau de oțel se toarnă 10 litri apă și 50 ml formalină. In soluția preparată în acest mod se introduc plasele timp de 30—40 minute, temperatura soluției fiind de 15—18°C. Plasele se usucă apoi la umbră, după ce în prealabil au fost clătite.

*Tratarea plaselor cu amoniac 25%* se face la fel ca și în procedeul cu formol, fără a mai fi însă necesară clătirea.

*Tratarea plaselor cu sulfat de cupru.* Soluția de sulfat de cupru ($CuSO_4$), avînd efect distrugător asupra bacteriilor, poate fi folosită ca un mijloc bun de dezinfecție. Procedeul de folosire este următorul: într-o cadă de lemn sau într-un cazan de cupru se prepară o soluție de sulfat de cupru 0,5% (5 g sulfat de cupru dizolvat într-o cantitate mică de apă caldă care se adaugă la un litru cu apă rece și dulce sau apă de mare) și se adaugă 5—10 ml soluție de amoniac 1% (pentru neutralizarea acidului sulfuric liber). In această soluție, plasa spălată în prealabil cu apă și curățată de mîl și de noroi, se menține timp de 1—2 ore. In timpul prelucrării plasei, temperatura soluției de sulfat de cupru trebuie să fie de aproximativ 15—18° C. Pentru prelucrarea unui kg plasă este nevoie de 6 l soluție. Este absolut necesar ca plasele scoase din soluția de sulfat de cupru să fie date *imediat în exploatare,* deoarece sărurile de cupru constituie buni catalizatori de oxidare a celulozei la acțiunea razelor solare; uscarea plaselor, după tratarea lor cu sulfat de cupru, nu se recomandă sub nici un motiv. Tratarea plaselor cu sulfat de cupru trebuie repetată la fiecare două săptămîni.

Dacă plasele tratate cu sulfat de cupru nu sînt date imediat în exploatare, acest fapt poate avea o influență distrugătoare asupra lor. De aceea, operația de tratare a plaselor, cu sulfat de cupru, trebuie efectuată numai de tehnicieni specializați, astfel ca ele să îndeplinească condițiile necesare pentru a putea fi imediat date în exploatare.

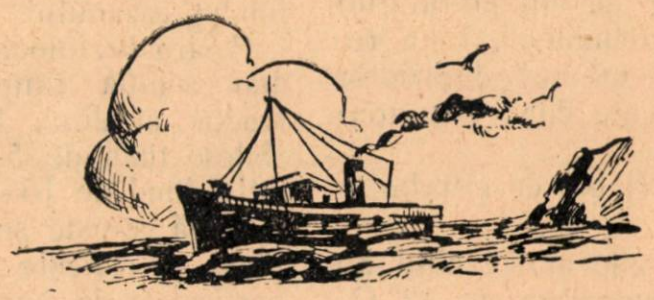
*Sărarea plaselor.* In cazul cînd plasele nu pot fi uscate îndată după pescuit, ele trebuie spălate și apoi tratate cu sare de bucătărie. Aceasta nu constituie de fapt un antiseptic; totuși este dovedit că bacteriile nu suportă acțiunea unei soluții concentrate de sare de bucătărie. Sarea se va dizolva în apă formîndu-se o soluție concentrată, cu care se vor îmbiba firele. Plasele pot fi lăsate în soluție salină timp de cel mult 8—10 ore, după care se scot, se spală cu apă, se usucă sau se dau direct în exploatare.

In cazul cînd nu există posibilitatea de a ține plasele într-o soluție salină concentrată, acestea trebuie strînse și presărate în prealabil cu sare în stare solidă.

*Păstrarea uneltelor de pescuit.* Acțiunea alternativă a umidității și a razelor solare influențează în mod accentuat asupra rezistenței materialelor de pescuit, slăbind fibra de celuloză. De aceea uneltele de pescuit, după uscare, nu se lasă sub cerul liber, ci se strîng sub un șopron sau într-o încăpere uscată și cu ventilație bună. Uneltele de pescuit se păstrează pe visilici, stelaje, rafturi. In încăperile de depozitare a materialelor de pescuit, nu se pot păstra sub nici un motiv chimicale. Pe lîngă aceasta, trebuie să se ducă o luptă sistematică împotriva rozătoarelor.

Toate depozitele pentru păstrarea materialelor de pescuit trebuie să fie uscate, bine aerisite, utilate cu rafturi, stelaje și visilici. Uneltele noi de pescuit trebuie păstrate separat de uneltele care sînt folosite.

Respectînd indicațiile date, se vor putea obține economii importante de materiale pescărești, ceea ce va contribui la mărirea producției și la scăderea prețului de cost al peștelui.



# Pentru introducerea pe scară largă a şalupelor în pescuitul de rîu

**Ing. V. S. Strazova**

In anul 1952 atelierele de reparaţii din Astrahan ale Direcţiei Regionale SMP au confecţionat un nou tip de şalupe (Motonevodnic) cu corpul de metal şi cu motor de 15 C.P. de tip „Bolinder“ (fig. 1).

*Carcteristicile tehnice:*

| | |
|---|---|
| Lungimea cea mai mare | 13,5 m |
| Lăţimea cea mai mare | 4,3 m |
| Inălţimea bordului la cuplul maestru | 1,2 m |
| Lungimea platformei deschise de la pupă pentru năvod | 5,0 m |

*Pescajul la ambarcaţiunea încărcată:*

| | |
|---|---|
| La provă | 0,55 m |
| La pupă | 0,75 m |
| Tonaj | 10,0 tone |
| Viteza | 10—12 km/oră |

Secţia de maşini este aşezată între coasta 11 şi 19 (fig. 2) Cabina de locuit este aşezată în partea dinspre provă a vasului şi are 4 locuri de dormit. Pe puntea şalupei, lîngă peretele dinspre pupă a secţiei de maşini, este aşezat vinciul, cu un tambur dublu, neted, de diametre diferite, care se pune în funcţiune de la motorul principal, prin transmisie cu curea.

| | |
|---|---|
| Efortul de tracţiune al vinciului | 800 kg |

*Diametrele tamburului:*

| | |
|---|---|
| Cel mare | 400 mm |
| Cel mic | 250 mm |

Viteza tracţiunii este de 20—60 m/minut şi se reglează prin mutarea roţilor dinţate (2 poziţii), prin schimbarea numărului de turaţii al motorului şi înfăşurarea codolei pe unul din tamburi.

In secţia de maşini a şalupei de rîu este instalat un grup electrogen de 2,5 Kw cu transmisie de la motorul principal, care serveşte la iluminarea vasului, a toanelor şi a cabanelor de pe mal. Pescuitul cu năvodul înconjurător, cu ajutorul şapulei de rîu, pe o toană permanentă, se face în felul următor:

Pe platforma dinspre provă a şalupei de rîu, care are pardoseala dreaptă de 5 m lungime, se aşează năvodul în acelaşi fel ca şi pe un năvodnic obişnuit cu lansare automată. Aşezarea începe cu codola alergătoare care este încolăcită în partea dreaptă a vinciului. După aşezarea codolei alergătoare, pescarii aşează aripa năvodului, iar odgoanele le încolăcesc — camăna dealungul unui bord, iar odgonul plutei dealungul celuilalt.

După aripa alergătoare se aşează în continuare matiţa, aripa fixă, codola fixă şi ţărusul de fixare deasupra năvodului mai aproape de provă.

Un năvod cu dimensiunile de 300—320 metri, cu înălţimea peretelui de 14 m şi lungimea codolei mobile de 300—350 m, aşezat pe platformă, înspre pupă, ocupă 70—75% din suprafaţa platformei şalupei.

Pe malul toanei se instalează scripetele de

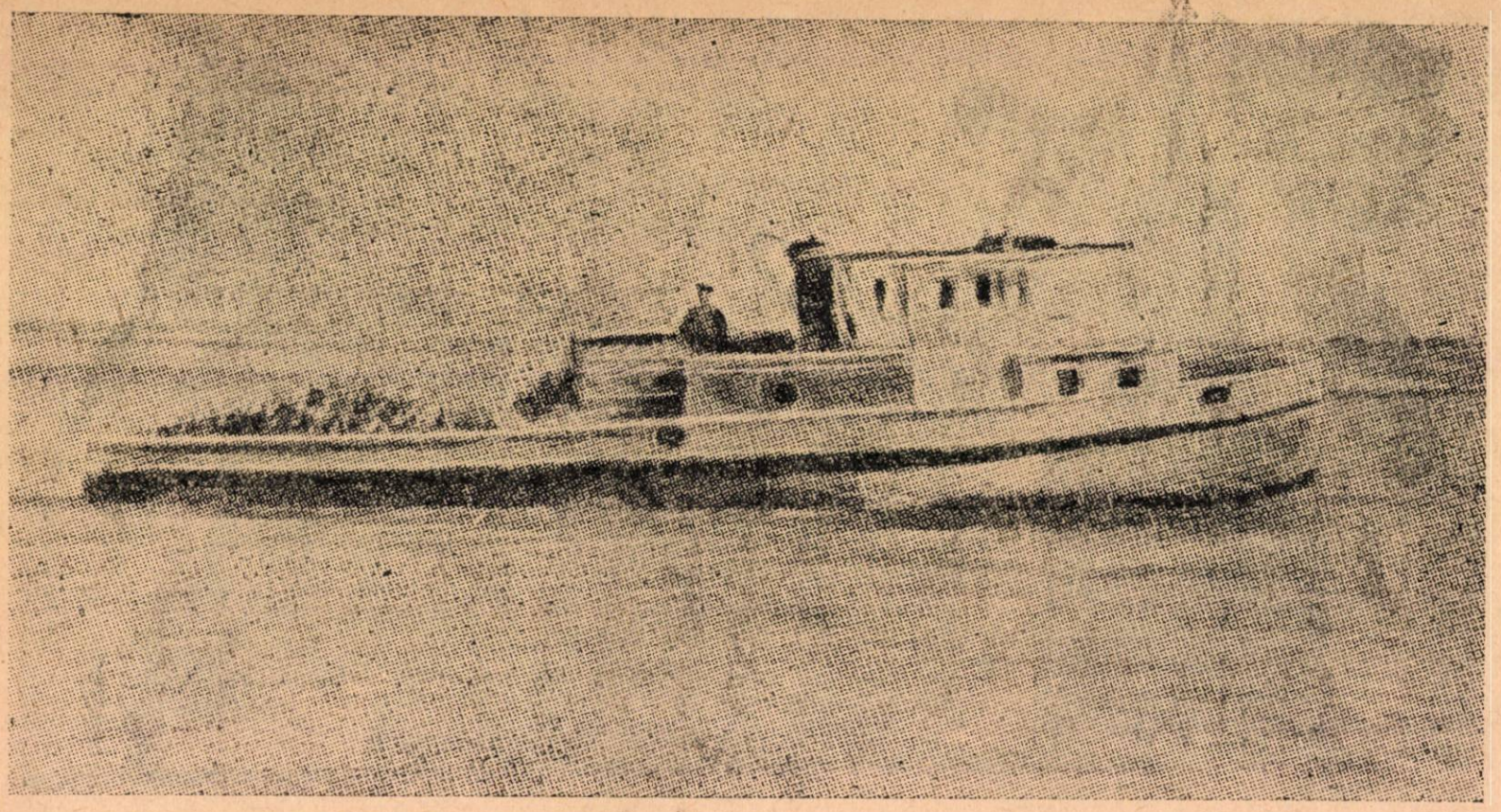


*Fig. 1.* Şalupa de rîu cu năvodul aşezat pe platformă

direcţionare, fixat cu ancoră sau pari (fig. 3).

Şalupa de rîu cu năvodul aşezat pe platformă, remorchează barca (în timpul nopţii aceasta trebuie să folosească felinarul) şi se îndreaptă spre locul de lansare. Aici şalupa îşi încetineşte mersul şi se întoarce cu prova spre mal, pentru a transmite ţărusul de fixare pescarului aflat din timp la locul de lansare.

Apoi, mărind viteza, şalupa începe să lanseze năvodul. La început acesta se lansează de-a curmezişul rîului, sub un anumit unghi faţă de direcţia curentului (60—80°) şi aproximativ pînă la 2/3 din lăţimea rîului ; apoi se lansează în lungul malului opus în direcţia curentului (fig. 4) întorcînd brusc pe lungimea de 50—60 m a aripei alergătoare. După ce şalupa a aruncat clecea mobilă, ea se îndreaptă în plin mers spre locul de pritonire, lansînd codola mobilă.

Apropiindu-se de ţărm, şalupa se întoarce în aval (de-alungul malului) codola mobilă se trece pe mal şi se introduce în scripetele de direcţionare. Şalupa acostează în apropierea toanei şi dacă pescuitul se face noaptea, se aprinde lumina,prin cuplarea instalaţiei electrice de pe vas cu reţeaua electrică de iluminare.

Apoi se acţionează vinciul şi se procedează la tragerea codolei alergătoare, după ce a fost introdusă în prealabil în rola instalată pe gutieră, la copastia şalupei. Codola se rulează în colac lîngă vinci.

Cînd aripa alergătoare se apropie de mal, ea se dezleagă de odgonul de lucru, în dreptul scripetelui de direcţionare şi după trecerea odgonului prin scripete se leagă din nou cu noduri uşoare cu ajutorul bridelor (fig. 5). Bridele sînt fixate de camăna năvodului, la distanţa de 5,5—6 m una de alta. Odgonul de lucru se trage cu ajutorul şalupei. Lîngă bordul platformei stă pescarul care dezleagă odgonul de lucru de pe rola de la bord şi leagă de acesta un alt odgon suplimentar, pregătit din timp pe şalupă ; apoi aripa năvodului se aşează pe platformă de către 3 pescari.

Odată cu trecerea aripei alergătoare se trage spre locul de pritonire şi aripa fixă a năvodului. Cînd pescarul de la aripa fixă se apropie de locul de pritonire, ceea ce corespunde cu momentul cînd porţiunile ambelor aripi rămase în rîu devin egale ca lungime, începe tragerea năvodului de ambele aripi. In acest timp, pescarul care supraveghează din barcă odgonul plutei desface matiţa şi supraveghează acostarea, însoţind matiţa pînă la locul de pritonire.

Tragerea simultană a ambelor aripi se face manual pînă la apropierea matiţei. Apoi aceasta se desface, se scurge de apă şi se goleşte de peşte.

Peştele se scoate cu minciogul într-o vivieră mică sau în barcă şi se transportă spre locul de recepţionare, de obicei spre viviere mari care sînt ancorate în apropierea locului de pritonire unde peştele se sortează şi se încarcă în vivieră.

Concomitent cu transportul peştelui, se procedează la aşezarea năvodului pe şalupă şi la pregătirea pentru lansarea următoare.

Pe rîurile mici şalupa este deservită de o echipă alcătuită din 10 oameni : şeful de echipă (care este în acelaşi timp şi timonier), mecanicul, operatorul de la tambur, pescarul de la aripa fixă şi ajutorul acestuia, pescarul care

dezleagă năvodul, cel care îl leagă și trei pescari care așează năvodul pe platformă.

Organizarea muncii și repartizarea brațelor de muncă, pe procese de muncă, se realizează în felul următor:

Pe bordul șalupei care se îndreaptă spre locul de lansare, se află: șeful de echipă care stă la timonă, mecanicul — în secția de mașini și operatorul de la tambur — pe platforma dinspre pupă. Acesta din urmă, înainte de a începe lansarea, aruncă pe mal țărușul pe care îl ia pescarul de la aripa fixă și ajutorul acestuia.

După predarea țărușului, șalupa mărind viteza, începe lansarea năvodului. In timpul lansării, șeful de echipă stă lîngă timonă și îndrumează lansarea; pescarul care stă pe platforma dinspre pupă, urmărește felul în care lunecă năvodul și transmite pe mal codola alergătoare după ce s-a terminat lansarea. In acest fel, în procesul de lansare a năvodului, sînt ocupați 5 oameni.

La tragerea codolei mobile și la lansarea aripei fixe, sînt ocupați 6 oameni: pe șalupă — mecanicul și operatorul de la tambur care trage codola cu ajutorul vinciului; pe țărm — pescarul (care dezleagă năvodul) cel care supraveghează tragerea codolei pe lîngă scripetele de direcționare și pescarul de la aripa fixă, cu ajutorul său care lansează aripa fixă a năvodului; în barcă, pe lîngă clecea mobilă a năvodului — șeful de echipă care supraveghează odgonul de sus.

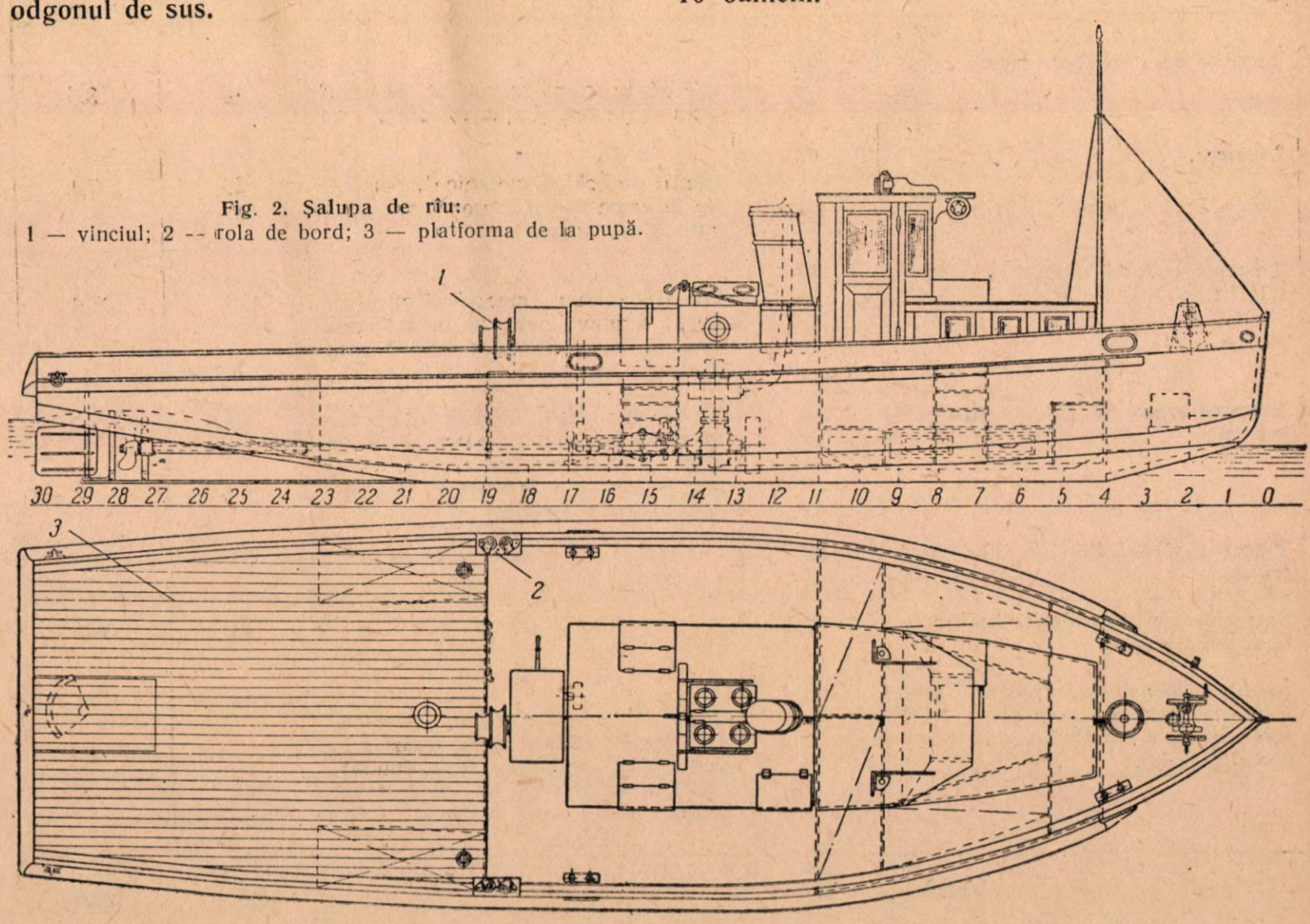
La tragerea aripei mobile, pescarul care se ocupă cu dezlegarea năvodului, desface nodurile bridelor în fața scripetelui de direcționare, eliberînd odgonul de lucru, iar după ce-l trece prin scripete îl leagă din nou de aripa năvodului care în acest fel, împreună cu odgonul de lucru, trece pe platforma de la pupă a șalupei. Pe șalupă năvodul este strîns de 4 pescari: unul dezleagă și leagă codola de lucru, doi așează odgoanele și unul strînge plasa.

Munca pescarilor care așează năvodul pe șalupă este mult ușurată prin faptul că năvodul este tras pe platforma șalupei cu ajutorul vinciului în loc să fie tras manual.

Odată cu tragerea aripei mobile, pescarul de la aripa fixă și ajutorul său trag aripa fixă spre locul de pritonire. Șeful de echipă de pe barcă supraveghează mersul odgonului plutei năvodului. Astfel, în timpul tracțiunii aripei mobile lucrează 10 oameni: pe șalupă — mecanicul, la motor operatorul de la tambur, la vinci trei pescari care așează năvodul pe platforma dinspre pupă și un pescar care leagă năvodul; pe țărm — pescarul care dezleagă, pescarul de la aripa fixă și ajutorul său, pe barcă șeful de echipă.

Tracțiunea năvodului de ambele aripi se face manual de către 8 oameni: 4 la aripa mobilă și 4 la cea fixă. Mecanicul rămîne lîngă motor, șeful de echipă lîngă matiță. In total lucrează 10 oameni.

**Fig. 2. Șalupa de rîu:**
1 — vinciul; 2 — rola de bord; 3 — platforma de la pupă.



La apropierea matiței de locul de pritonire, aceasta se desface și se scurge de apă. La scurgerea matiței participă 8 oameni ; în acest timp un pescar aduce o vivieră mică sau o barcă pentru încărcarea peștelui pescuit.

La descărcarea peștelui, în cazul unui pescuit bogat, participă întreaga echipă iar dacă pescuitul este neînsemnat numai 4—5 oameni.

După descărcare, unul sau 2 pescari transportă peștele spre locul de predare, pescarul de la aripa fixă și ajutorul său se îndreaptă spre locul de lansare, iar 5 pescari așează năvodul, după care șalupa se îndreaptă spre locul de lansare.

Pentru un ciclu întreg, adică pentru lansare, tragere și așezare a năvodului, inclusiv descărcarea peștelui, este nevoie în medie de 60—65 minute.

Astfel în 24 ore, dacă se lucrează în 3 schimburi, cu ajutorul unei șalupe, se pot executa pînă la 24 de pritoniri.

Indicii medii de durată a pritonirilor și efortul de muncă depus pentru fiecare operațiune sînt indicate în tabelul 1.

In cazul pescuitului cu ajutorul șalupei pe rîurile navigabile mari, numărul membrilor echipei se mărește cu un om — cel care ține felinarul în barcă, lîngă năvodul mobil, semnalizînd vaselor care trec, că în rîu se află năvodul.

Cea mai bună brigadă de pescuit cu năvodul SMP-ului din Volodarsc (brigadierul tov. Marcenco) care lucrează pe șalupa de rîu în toana Carșic, depășește în fiecare an planurile de pescuit, cu toate că nu dispune întotdeauna de toate năvoadele prevăzute în plan. Astfel, în 1951 și 1953 au fost în lucru 2 năvoade, în loc de trei, cîte erau planificate.

Cantitățile pescuite de această brigadă în perioada 1951—1953 sînt arătate în tabelul 2.

Brigada depășește planurile, în special datorită faptului că în perioada concentrării mai slabe a peștelui, întrerupe pescuitul neproductiv pe toana permanentă și trece la pescuit în alte toane, numite ocazionale.

Astfel, în anul 1951 din 3663 pritoniri, 682 au fost făcute în toane provizorii ; în 1952 din 3818 pritoniri — 766 s-au făcut în toane provizorii pescuindu-se 726 chintale pește. In 8 luni ale anului 1953 au fost făcute 801 pritoniri

*Tabela nr. 1*

| Operațiunea | Durata în minute | Numărul pescarilor | Efortul depus în minute | Greutatea specifică a operațiunilor față de totalul muncii depuse % |
|---|---|---|---|---|
| Trecerea spre locul de lansare. | 04 | 4 (Șeful de echipă, mecanicul, pescarul dela aripa fixă și ajutorul său). | 16 | 3,5 |
| Lansarea. | 05 | 5 (Șeful de echipă, mecanicul, pescarul de la aripa fixă și ajutorul său, operatorul de la tambur). | 25 | 5,4 |
| Tragerea codolei mobile și lansarea aripei fixe. | 20 | 6 (Șeful de echipă, mecanicul operator de la tambur, pescarul de la aripa fixă și ajutorul său, pescarul care dezleagă năvodul). | 120 | 25,8 |
| Tragerea aripei alergătoare și a aripei fixe. | 16 | (Șeful de echipă, mecanicul, operatorul de la tambur, pescarul de la aripa fixă și ajutorul său, pescarul care leagă, care dezleagă și 3 oameni care așează năvodul). | 160 | 34,4 |
| Tragerea năvodului de amîndouă aripele. | 06 | 10 | 60 | 12,9 |
| Scurgerea matiței și descărcarea peștelui din năvod. | 03 | 10 | 30 | 6,5 |
| Așezarea năvodului, trecerea spre locul de lansare a pescarului de la aripa fixă și a ajutorului său, transportul peștelui. | 06 | 9 (Șeful de echipă, mecanic, pescarul care leagă, pescarii care așează năvodul (trei), operatorul de la tambur, pescarul de la aripa fixă și ajutorul său). | 54 | 11,6 |
| Total | 60 | | 465 | 100,0 |

în toane provizorii din numărul total de 1904 și s-au pescuit 545 chintale sau 27,6% din cantitatea pescuită în toana permanentă.

Tehnica pescuitului în toane permanente sau provizorii, cu ajutorul șalupei de rîu, nu diferă mult. Diferența constă numai în faptul că, în cazul lucrului la toana provizorie, după lansarea năvodului, șalupa nu acostează ci ancorează; scripetele de direcționare se fixează pe țărm tot cu ajutorul ancorelor; pentru instalarea scripetelui este nevoie de 1—2 minute.

Pentru pescuitul în toana provizorie, șalupa pleacă spre locul de lansare, cu năvodul așezat pe platforma dinspre pupă, avînd în remorcă o vivieră mică sau o barcă. De obicei echipa efectuiază o singură lansare în toana provizorie și apoi trece spre alte toane.

Pescuitul pe toanele provizorii se realizează și cu șalupa cu motor de 6—10 CP echipat pentru tracțiunea codolei cu vinciuri. De pe aceste ambarcațiuni se lucrează cu năvoade a căror lungime este de 200—250 m iar înălțimea peretelui ajunge la 9 metri. Pescuitul se face în brațele laterale ale rîului și în bălți *).

*Tabela nr. 2*

| Anii | Nr. năvoadelor | | Nr. pritonirilor | | | Cantit. pescuite în chintale | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Realizate | |
| | Plan | Realizat | Plan | Realizat | % față de plan | Plan în chintale | în chintale | % |
| 1951 | 3 | 2 | 4 008 | 3 663 | 91,4 | 1 765 | 2 754 | 165,1 |
| 1952 | 2 | 2 | 3 960 | 3 818 | 96,4 | 2 300 | 3 696 | 167 |
| 1953 (8 luni) | 3 | 2 | 3 678 | 1 904 | 51,8 | 1 961 | 2 523 | 128,6 |

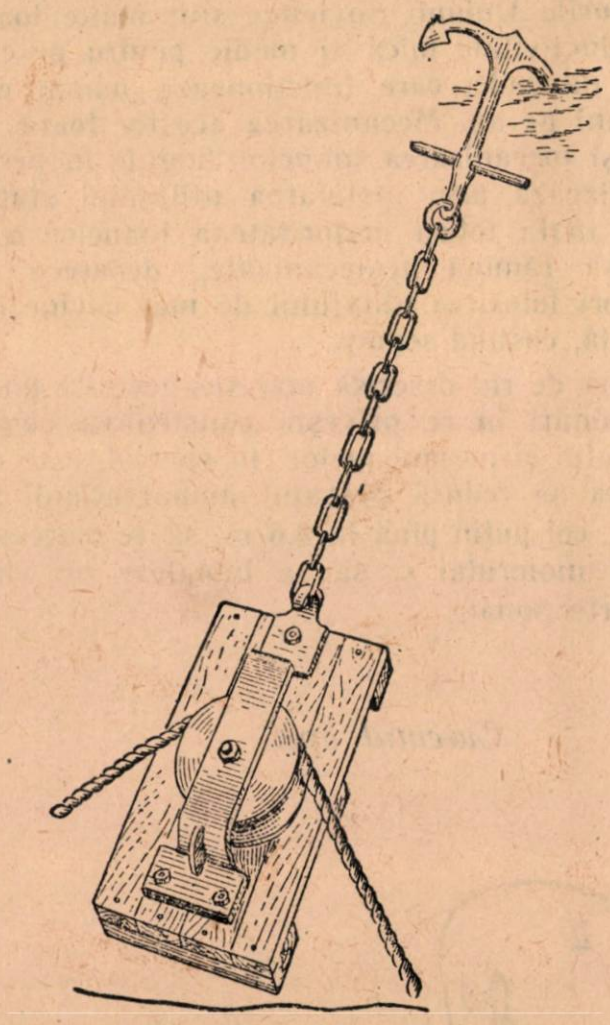


*Fig. 3.* Scripete de direcționare

In comparație cu alte vase, șalupa de rîu se poate folosi pe o scară mai largă, deoarece corespunde condițiilor de lucru existente nu numai în rîuri mici dar și în cele mari.

Șalupa de rîu poate înlocui cu succes instalația mecanizată staționară de pe țărm, pe toanele cu productivitatea medie pînă la 3000 chintale pe an (în Delta fluviului Volga), precum și în toanele amenajate pe timp mai scurt de

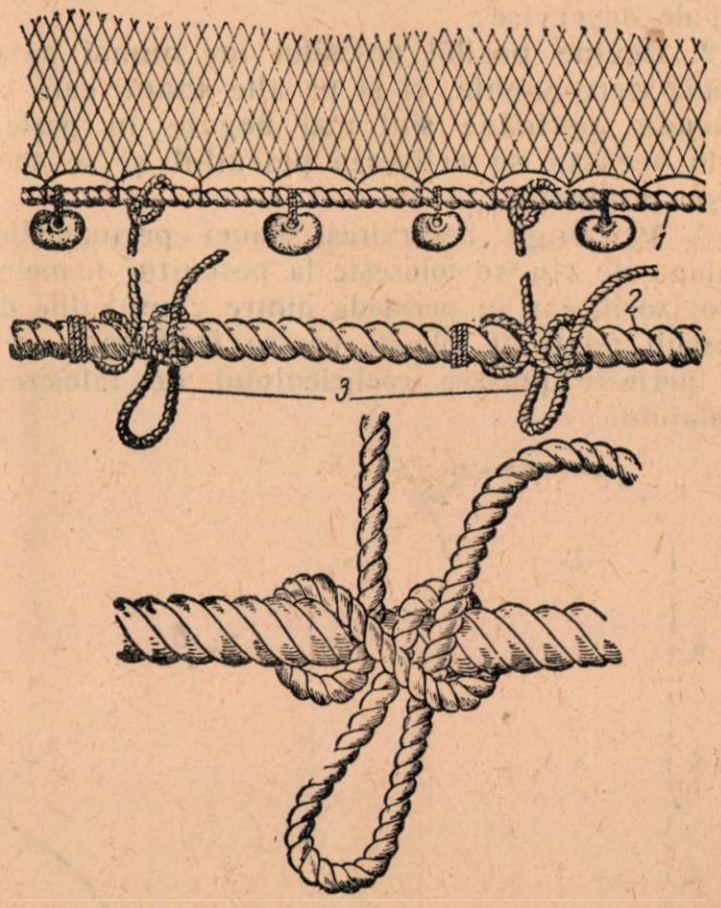



*Fig. 4.* Legarea odgonului de lucru: 1 camăna; 2 — odgonul de lucru; 3 — bridele

*) Descrierea unei ambarcațiuni pentru lansarea năvodului este făcută în mod amănunțit în articolul lui M. A. Grebenșcicov și S. A. Torban „Rîbnoie Hoziaistvo" Nr. 7—1953.

primăvară, fără să se schimbe regimul de lucru.

Pentru mecanizarea tracțiunii năvoadelor, pe aceste toane se instalează o uzină electrică mobilă de 12—15 kw și un vinci electric. Pentru mecanizarea procesului de lansare, toana trebuie să aibă un remorcher de 15 CP (sau o altă ambarcațiune de 6—10 CP) și 2 ambarcațiuni cu lansare automată și cu mașini pentru strîngerea năvodului.

Din calcule s-a constatat, că cheltuielile în legătură cu exploatarea șalupei de rîu sînt mult mai mici decît în cazul mecanizării cu instalații fixe, diferența ajungînd la 10,2 mii ruble pe an pentru toanele colhoznice deservite de SMP și la 51,6 mii ruble pe an pentru toanele întreprinderilor piscicole de stat.

In cazul înlocuirii mecanizării cu instalații fixe a toanei cu șalupa de rîu, brigada de pescuit se micșorează cu 6—9 oameni aceștia fiind în cea mai mare parte, mecanici calificați.

In comparație cu instalația mecanizată fixă de pe mal a toanei, șalupa de rîu prezintă următoarele avantaje :

1. Așezarea vinciului de năvod pe puntea ambarcațiunii, folosirea platformei dinspre pupă pentru așezarea năvodului și a motorului vasului pentru acționarea vinciului și generatorului permit o reducere a utilajului necesar mecanizării toanei precum și reducerea personalului de deservire ;

2. Devine posibil pescuitul nu numai pe o toană permanentă, ci și pe alte toane care în anumite perioade sînt mai bogate în pește ; prin aceasta se activează pescuitul și se sporește producția.

3. Pe lîngă deservirea toanei permanente, șalupa de rîu se folosește la pescuitul toanelor provizorii, iar în perioada dintre campaniile de pescuit poate fi folosită pentru transport, ceea ce permite sporirea coeficientului de folosire a utilajului ;

4. Ușurează reparațiile, excluzînd demontările și operațiile de încărcare și descărcare pentru transportul utilajului greu la bazele de reparații ;

5. Dă posibilitatea înlocuirii rapide a utilajului avariat în timpul pescuitului, deoarece este mai ușor de înlocuit cu o șalupă de rezervă decît de transportat un vinci sau o instalație electrică.

Ținînd seama de eficacitatea folosirii șalupei de rîu, organizațiile piscicole ale Mării Caspice au luat hotărîrea ca pe măsura uzării utilajului instalațiilor mecanice de tip staționar să le înlocuiască cu șalupe de rîu. Această înlocuire se referă la toanele de rîu cu productivitate medie și producție pînă la 3000 chintale pe an, precum și la toanele care funcționează numai primăvara. Asemenea toane se găsesc în Delta Volgăi în număr de peste 98. Realizarea acestei hotărîri va permite, după calculele făcute, o economie de peste 2 milioane ruble pe an și va elibera din această muncă peste 300 muncitori și pescari.

In rîurile Uniunii Sovietice sînt multe toane cu productivitate mică și medie pentru pescuitul cu năvoade, care funcționează numai cîte 2—4 luni pe an. Mecanizarea acestor toane, la fel ca și mecanizarea toanelor bogate în pește, se realizează prin instalarea utilajului staționar de mal ; totuși majoritateaa toanelor continuă să rămînă nemecanizate, deoarece de multe ori folosirea utilajului de mal devine nerațională, costînd scump.

Șalupa de rîu descrisă mai sus necesită unele perfecționări în ce privește construirea corpului vasului și mecanismelor. In special, este necesar să se reducă pescajul ambarcațiunii încărcate, cel puțin pînă la 0,6 m, să se mărească puterea motorului și să se instaleze un vinci mai perfecționat.

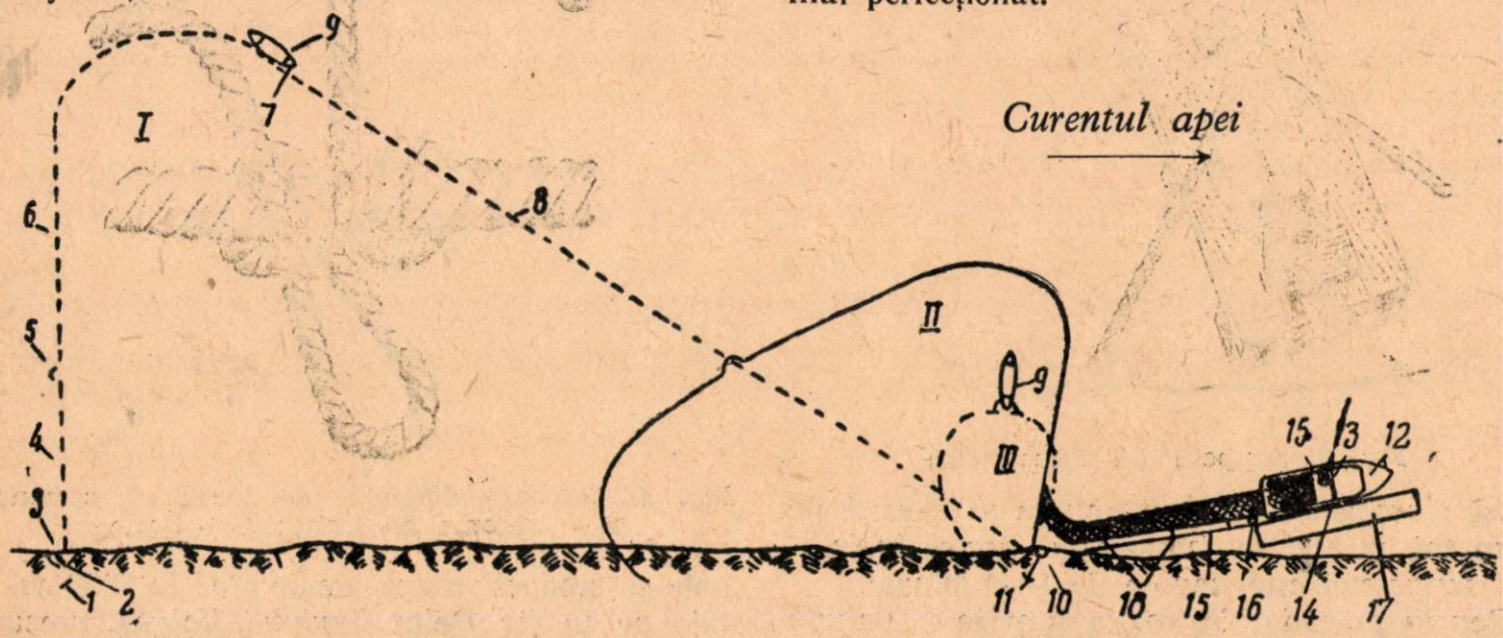



**Fig. 5. Schema lansării și tragerii năvodului :** I — lansarea ; II — începerea tragerii aripii alergătoare ; III — pritonirea (începerea tragerii ambelor aripi) ; 1 — țăruşul fix ; 2 — codola fixă ; 3 — clece fixă ; 4 — aripa fixă ; 5 — matița ; 6 — aripa alergătoare ; 7 — clece alergătoare ; 8 — codola alergătoare ; 9 — barcă ; 10 — scripete de direcționare ; 11 — ancora ; 12 — șalupa ; 13 — vinci ; 14 — rola de bord ; 15 — odgonul de lucru ; 16 — al doilea odgon de lucru (de schimb) ; 17 — locul de acostare ; 18 — bride.

# Din DEMOCRAȚIILE POPULARE

## Invățăminte prețioase cu prilejul aplicării metodei Voroşin la abatorul din Budapesta

Oamenii muncii din Republica Populară Ungară se străduiesc continuu să introducă şi să extindă metodele sovietice de muncă, în vederea sporirii producţiei şi îmbunătăţirii calităţii produselor.

La abatorul din Budapesta, prin aplicarea metodei Voroşin s-au obţinut rezultate frumoase cu privire la creşterea producţiei şi îmbunătăţirea calităţii produselor.

Primul obiectiv al aplicării metodei Voroşin la abatorul din Budapesta îl constituie îmbunătăţirea calităţii produselor. Aceasta este posibil numai prin asigurarea condiţiilor prielnice pentru economisirea materiei prime şi a materialelor, a condiţiilor de curăţenie şi a disciplinei în muncă. Neîndeplinirea acestor condiţii atrage greutăţi în muncă prin faptul că reduce durata de serviciu a mijloacelor de muncă şi provoacă adesea degradarea materiei prime.

Al doilea obiectiv al metodei Voroşin este îmbunătăţirea condiţiilor de muncă. Inzestrarea muncitorilor cu echipament special, amenajarea de vestiare igienice, asigurarea în permanenţă a apei calde necesară pentru spălat, a săpunului, prosoapelor etc., au o influenţă favorabilă asupra muncii şi fac ca muncitorii să se ataşeze de locul de muncă.

Al treilea obiectiv al acestei metode este îmbunătăţirea calitativă a muncii. Nu este de nici un folos existenţa unei „brigăzi de calitate", dacă celelalte brigăzi nu luptă şi ele pentru îmbunătăţirea calităţii. Condiţiile necesare pentru o muncă de calitate se pot crea numai dacă întreaga secţie luptă pentru ridicarea nivelului producţiei, pentru o producţie de calitate.

Pe baza acestor obiective s-a iniţiat întrecerea socialistă între diferitele brigăzi ale abatorului din Budapesta, ţelul principal fiind obţinerea unei producţii de calitate.

Stabilind obiectivele întrecerii, muncitorii abatorului au cuprins aproape fiecare fază a muncii. Separat, au fost întocmite obiectivele întrecerii pentru brigăzile de tăiere, pentru serviciul de la poarta principală, pentru brigăzile însărcinate cu facerea curăţeniei şi pentru medicii veterinari

Pentru brigăzile de tăiere, obiectivele întrecerii au fost următoarele:

— introducerea animalelor, fără bătaie, în sălile de tăiere care trebuie în prealabil bine spălate;

— introducerea animalelor în sălile de tăiere, numai după scoaterea cărnii şi a viscerelor provenite de la tăierea precedentă;

— sîngerarea în poziţie verticală, colectarea completă a sîngelui şi strîngerea sîngelui care, eventual, s-a scurs;

— jupuirea fără defecte a pielii;

— pregătirea corespunzătoare a personalului pentru examinarea cărnii;

— prelucrarea calitativă a cărnii;

— folosirea de îmbrăcăminte şi echipament curat;

— curăţenia personală.

Pentru întrecerea personalului de la poarta principală obiectivele au fost următoarele:

— admiterea vehiculelor la încărcare numai dacă sînt căptuşite cu tablă zincată şi dacă dispun de pînză curată, sau de prelate impermeabile pentru acoperirea cărnii;

— introducerea, pe teritoriul abatorului a bidoanelor pentru recepţionarea sîngelui, numai dacă sînt bine spălate;

— interzicerea circulaţiei cîinilor pe teritoriul abatorului;

— la plecare, vehiculele pentru transportul cărnii să fie acoperite cu pînză curată şi cu o prelată impermeabilă. Carnea poate fi eliberată numai persoanei îndreptăţită a o primi; însoţitorii trebuie să fie îmbrăcaţi în haine de lucru curate;

— viţeii, în piele, vor fi transportaţi separat.

Pentru brigăzile însărcinate cu facerea curăţeniei, obiectivele întrecerii au fost următoarele:

— să cureţe mai bine transportoarele, şinele lor şi pilaştrii; să cureţe cu grijă liniile aeriene, să spele şi să frece bine cu peria mesele care servesc la examinarea organelor interne;

— brigăzile însărcinate cu facerea curăţeniei, trebuie ajutate în munca lor şi de ceilalţi muncitori din întreprindere, deoarece curăţenia depinde tocmai de felul în care muncesc.

Pentru medicii veterinari obiectivele întrecerii au fost următoarele:

— sprijinirea aplicării metodei Voroşin prin ajutorul dat muncitorilor pe teren şi prin sfaturi;

— ataşarea unui medic veterinar pe lîngă fiecare brigadă, ca să ajute pe membrii brigăzii în munca lor;

— transmiterea metodelor tehnicii noi, muncitorilor din industria cărnii.

După scurt timp, chiar şi exteriorul întreprinderii a suferit o schimbare simţitoare. Prin muncă voluntară, muncitorii au înfrumuseţat curtea abatorului, au transformat o parte din terenul întreprinderii în parc, au făcut diverse lucrări de grădinărie în curte şi în piaţa din faţa abatorului.

Seara, după plecarea muncitorilor din abator, totul străluceşte de curăţenie. Sălile de tăiere sînt prevăzute cu furtunuri, găleţi, lopeţi, perii cu coadă, mături, totul în cantitate suficientă. In timpul lucrului, jupuirea se face cu grijă, pentru a nu dăuna asupra calităţii pielii; după jupuire, pielea cade într-o roabă zincată. Colectarea sîngelui se face numai în tăvi emailate sau de aluminiu; transportul sîngelui la locul de prelucrare se face în bidoane închise, menţinute în perfectă stare de curăţenie. Transportul cărnii în sălile de tăiere se face cu îngrijire, fără a fi tîrîtă pe pardoseală. Rezidurile provenite de la organele vitelor tăiate sînt strînse în lădiţe metalice, montate pe roţi.

In atelierul de măţărie, rezidurile de la curăţirea maţelor nu sînt aruncate pe pardoseală; atît mesele de lucru cît şi bazinele sînt bine spălate cu peria şi apă fierbinte, cu adaos de 4% sodă. Cazanele de topire sînt spălate zilnic cu apă fierbinte şi sodă şi clătite cu apă curată. Rezidurile nu se aruncă pe jos, totul fiind păstrat într-o ordine şi curăţenie desăvîrşită.

Subprodusele şi deşeurile de abator se valorifică complet, în întreprindere existînd în prezent o preocupare deosebită pentru această problemă.

Imbrăcămintea de protecţie se schimbă de mai multe ori pe săptămînă, dacă acest lucru este necesar. In trecut, cizmele de cauciuc murdare făceau o impresie proastă. Conducerea întreprinderii a stăruit ca cizmele să se cureţe şi să se ungă regulat cu grăsime, însă această recomandare a rămas fără rezultat. Odată cu aplicarea metodei Voroşin, s-a ţinut seama de necesitatea ca muncitorii să-şi ducă munca echipaţi în haine şi cizme de bună calitate şi în perfectă stare de curăţenie.

In legătură cu curăţenia personală a muncitorilor, s-a organizat o expoziţie de îmbrăcăminte şi unelte îngrijite. In ajunul expoziţiei au fost cercetate dulapurile muncitorilor, scoţîndu-se atît îmbrăcămintea de protecţie şi uneltele bine îngrijite, cît şi cele prost îngrijite.

Totodată, s-a organizat o vitrină a rebuturilor şi produselor defecte; piei prost jupuite, cu şnituri, piei murdărite cu sînge, carne de vită care a fost prost sîngerată, maţe de proastă calitate etc., menţionîndu-se pentru fiecare caz în parte brigada din cauza căreia s-a ajuns la acest rezultat.

Cînd rezultatele aplicării metodei Voroşin au început să se arate, acest lucru a fost adus la cunoştinţa tov. Vladimir Ivanovici Voroşin printr-o scrisoare, fiind în acelaşi timp invitat să viziteze abatorul din Budapesta. Curînd după această invitaţie, tov. Voroşin a vizitat abatorul din Budapesta, dînd muncitorilor preţioase sfaturi. Tov. Voroşin a arătat necesitatea de a se înfiinţa spălătoare în întreprinderi, astfel ca muncitorii să se poată spăla de mai multe ori în timpul lucrului. El a arătat că în Uniunea Sovietică fiecare secţie de fabrică dispune de un spălător separat. Tov. Voroşin a mai sfătuit muncitorii care fac desosarea (ciontolirea) şi cei care prepară slănina, să-şi spele cuţitele cu apă fierbinte, pentru ca aceste cuţite să nu constituie un focar de infecţie, în special în cursul operaţiilor viitoare. Tovarăşul Voroşin a accentuat în mod deosebit importanţa muncii personalului însărcinat cu menţinerea curăţeniei în industria alimentară.

La aproape un an de la vizita tov. Voroşin, în aplicarea metodei sale la abatorul din Budapesta s-au constatat o serie de lipsuri. Pentru remedierea lor, muncitorii întreprinderilor din industria alimentară, cu sprijinul Ministerului Industriei Alimentare, au luat măsuri pentru ca să se dea un şi mai mare avînt aplicării metodei Voroşin. Cu această ocazie s-au făcut următoarele recomandări:

Toate încăperile aparţinînd întreprinderilor din industria alimentară să fie supuse la fiecare 6 luni unei curăţenii generale, iar acolo unde îngăduie caracterul întreprinderii, la intervale mai scurte.

Operaţiile de curăţenie constau din: văruirea pereţilor, spălarea pereţilor căptuşiţi cu faianţă, spălarea pardoselilor, curăţirea canalelor de scurgere, golirea de lucruri vechi a podurilor şi pivniţelor, astuparea crăpăturilor şi găurilor cu cioburi de sticlă amestecate cu beton sau ipsos, curăţirea de buruieni şi de murdării a curţii întreprinderii, plantarea de pomi fructiferi în curtea din jurul întreprinderii, procurarea de lăzi pentru gunoi prevăzute cu capace, necesare strîngerii resturilor şi a gunoiului şi aşezarea lor în locurile cele mai depărtate. Instalaţia de apă sau fîntîna cu apă potabilă trebuie bine îngrijite, luîndu-se măsuri pentru evacuarea apelor reziduale. Curăţenia încăperilor de producţie trebuie să constituie o grijă permanentă a întreprinderilor. Pereţii trebuie căptuşiţi cu faianţă, ca să poată fi spălaţi pînă la înălţimea dorită. Pardoselile din beton sclivisit, mozaic, dale sau pavele bituminizate, nu trebuie să aibă rosturi, ele fiind astfel nivelate încît să asigure scurgerea apelor.

Locurile de muncă trebuie permanent spălate, pentru a se evita murdărirea acestora. In unele cazuri este necesar să se facă curăţenie şi în timpul producţiei.

După terminarea lucrului, sau la terminarea unui schimb, trebuie să se facă curăţenie.

Geamurile încăperilor de producţie şi magaziilor trebuie prevăzute cu plase contra muştelor, ducîndu-se totodată o permanentă acţiune pentru stîrpirea acestora.

Aerisirea uzinelor, depozitelor şi altor clădiri trebuie asigurată continuu, evitîndu-se însă curenţii de aer.

In fiecare uzină din industria alimentară trebuie să se înfiinţeze băi cu duşuri şi săli de masă.

Rozătoarele trebuie distruse sistematic, fără ca să se întrebuinţeze substanţe toxice.

Este deosebit de important ca la terminarea lucrului schimbul să predea utilajul în stare de perfectă curăţenie. O grijă deosebită trebuie să se acorde uneltelor care vin în contact direct cu materia primă sau cu produsele finite; totodată trebuie să se ia măsuri pentru ca mijloacele de transport să fie ţinute în stare curată.

Trebuie să se ia măsuri pentru a se asigura igiena vaselor care servesc la conservarea şi transportul mărfurilor.

Vehiculele care servesc la transportul materiei prime sau produsului finit, nu pot fi utilizate pentru transportul deşeurilor. Produsele alimentare nu trebuie încărcate în vehicule, decît numai după ce responsabilul pentru alimentaţie şi igienă s-a convins în prealabil că acestea sînt în perfectă stare de curăţenie.

Metoda Voroşin acordă o importanţă deosebită curăţeniei muncitorilor. In industria alimentară trebuie să lucreze muncitori găsiţi sănătoşi la controlul sanitar periodic. Fiecare muncitor are dreptul la un dulap separat pentru îmbrăcăminte. Dulapurile pentru îmbrăcăminte trebuie să fie instalate în afara locurilor de producţie, controlîndu-se starea lor de curăţenie cel puţin odată pe săptămînă. După îmbrăcare, înainte de începerea lucrului, muncitorul îşi spală mîinile cu apă curată şi le şterge cu ajutorul unui prosop curat, sau le zvîntă cu un curent de aer cald. Muncitorii care lucrează la prelucrarea alimentelor trebuie să poarte în timpul lucrului halat alb şi bonetă pe cap.

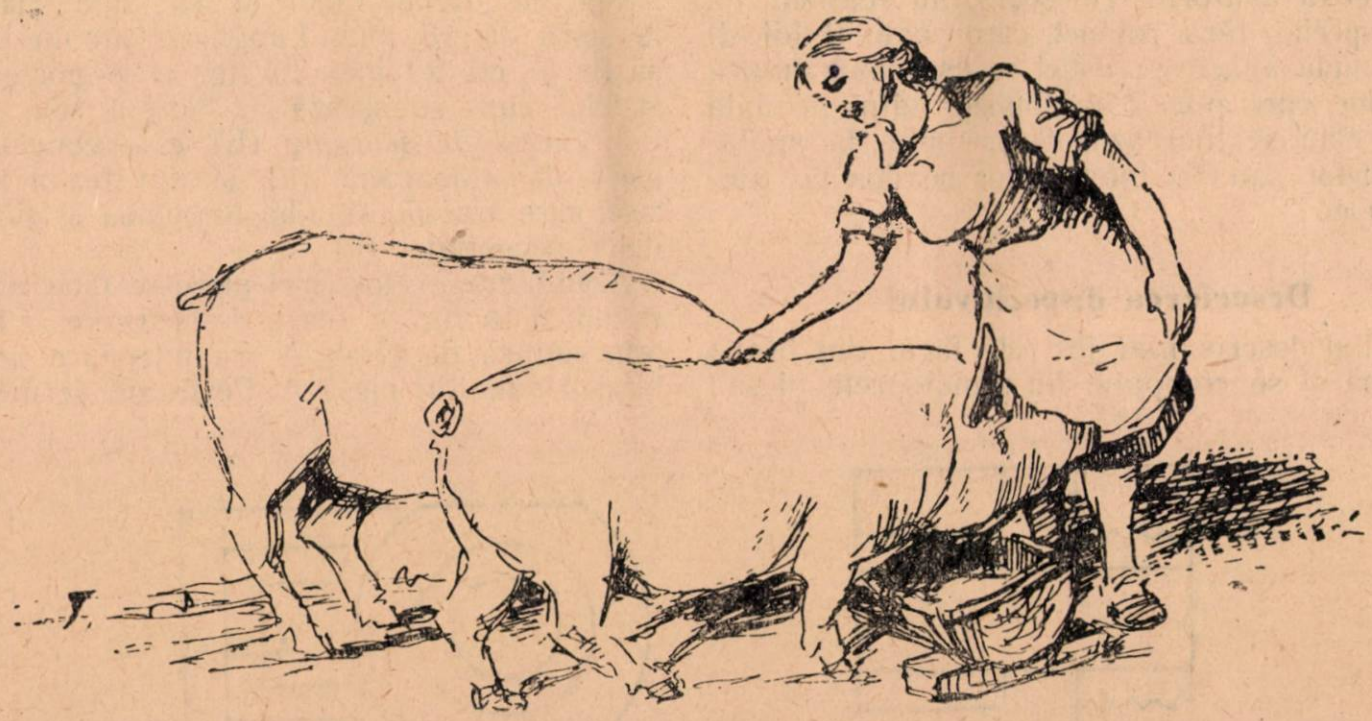
Accesul în întreprindere a vizitatorilor străini sau salariaţi care nu lucrează în procesul de producţie, trebuie permis numai dacă sînt îmbrăcaţi în halate albe curate.

Este interzis să se mănînce şi să se fumeze la locul de muncă.

Intregul colectiv de muncă al abatorului din Budapesta, ţinînd seama de aceste indicaţii, şi-a remediat lipsurile aplicînd metoda Voroşin cu şi mai mult entuziasm. In acest scop s-a extins acţiunea pentru curăţenie şi pentru îngrijirea temeinică a locului de muncă şi a îmbrăcămintei. In prezent, produsele sînt de calitate mai bună, rebuturile au devenit mai rare şi — ceea ce este deosebit de important pentru industria alimentară, — curăţenia este ireproşabilă.

★

Iniţiativa muncitorilor de la abatorul din Budapesta trebuie să constituie un exemplu şi un îndemn pentru muncitorii şi tehnicienii din abatoarele noastre de a păşi cu curaj la extinderea aplicării acestei minunate metode sovietice care constituie un mijloc sigur în lupta pentru ridicarea producţiei şi îmbunătăţirea calităţii ei.



# INOVAȚII ȘI INOVATORI

## Ventil special cu arc

Secțiile de producție din industria alimentară și în special cele din industria cărnii, consumă cantități mari de apă, atît pentru menținere curățeniei, cît și în procesul tehnologic. De aceea în secția de mățărie sînt necesare o serie de robinete pentru apă și pentru aburi.

Tov. Baron Adalbert și Gussnecker Ferdinad, mecanici la abatorul Timișoara, au realizat un ventil special, fără robinet, care poate fi folosit prin simplă apăsare; astfel se ușurează munca mățarilor, care pot folosi ambele mîini deodată atunci cînd se lucrează, de exemplu, la spălatul mațelor sau la întorsul lor pe dos cu ajutorul apei.

### Descrierea dispozitivului

Ventilul descris mai jos este făcut din bronz și alamă și se compune din următoarele piese:

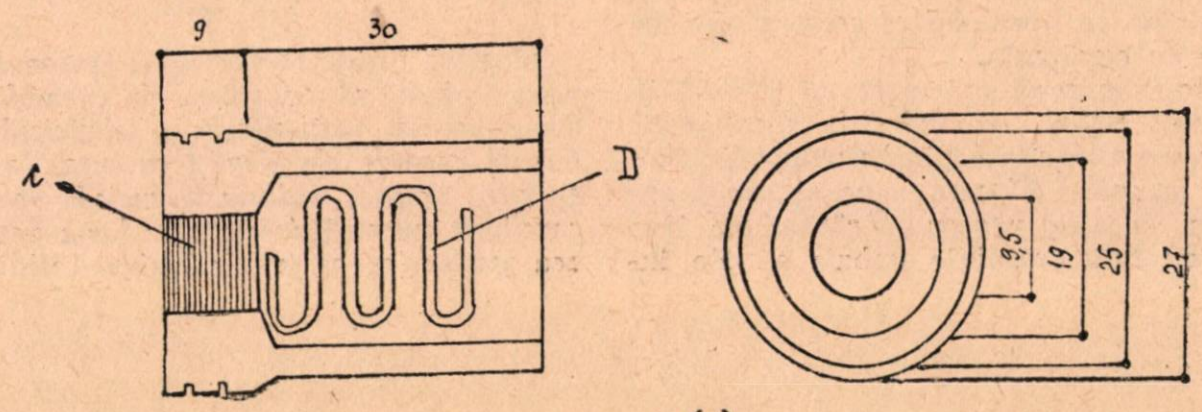



Fig. 1 (A)

1. *Casa arcului* (A) se va confecționa după modelul și dimensiunile indicate în fig. 1.

2. *Dispozitivul de împingere* (B) se va confecționa după modelul și dimensiunile din fig. 2.

3. *Conducătorul de apă* (C). Dimensiunile și modelul acestei piese sînt arătate în fig. 3.

4. *Arcul spiral* (D) se poate vedea în fig. 1.

Acest arc trebuie să fie confecționat din sîrmă de oțel de 1 mm și să aibă diametrul la spiră de 18 mm. Lungimea arcului trebuie să fie de cc. 20 mm. In fig. 1 se poate vedea și felul cum se așează în lăcașul său.

5. *Țeava de scurgere* (E) este compusă din piesa de atașament (a) și din țeava propriu zisă, care trebuie să aibă lungimea și diametrul după necesitate (b).

Asamblarea celor cinci piese se face așa cum se indică în fig. 4. Țeava de scurgere se fixează prin sudură de piesa A. Se introduce arcul în lăcașul său din piesa A. Peste arc se introduce

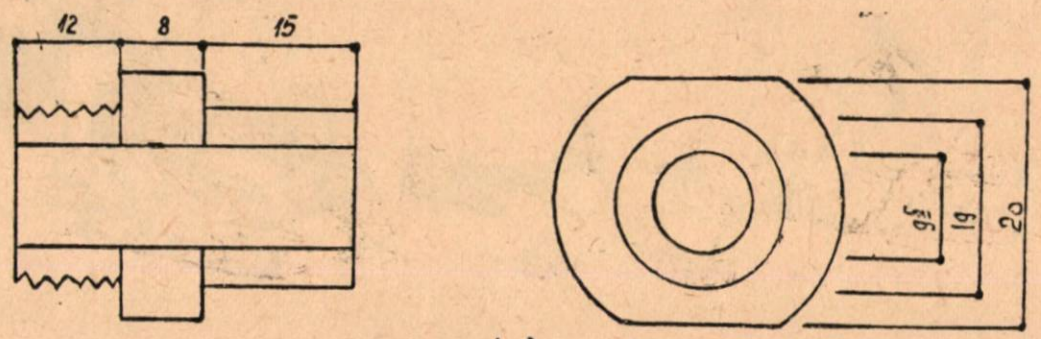



Fig. 2 (B)

în piesa A dispozitivul de împingere (B). Piesa (C) — conducătorul de apă — se introduce

prin piesa B și A și se înșurubează în ghiventul practicat în piesa A (se poate vedea în fig. 1 (C).

Trebuie menționat că filetul piesei (B) trebuie să corespundă filetului de racordare la conducta de apă și deci piesa (B) să fie dimen-

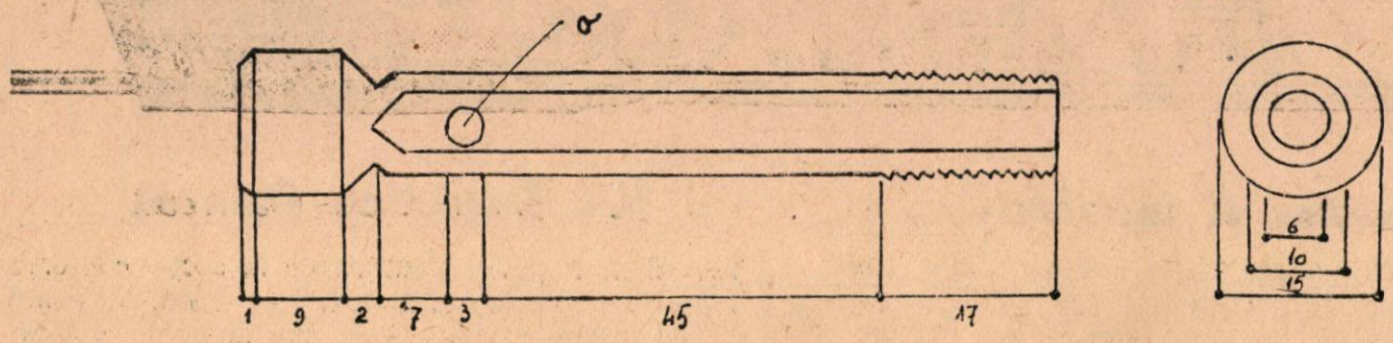



Fig. 3 (C)

sionată după necesități. Pentru a nu modifica prea mult dimensiunile indicate mai sus, este bine să se folosească reducții pentru racordarea la conductele de dimensiuni mai mari.

## Folosirea ventilului

Pentrucă apa sau aerul să treacă prin acest ventil, este suficient să se apese pe piesa (A) în sensul indicat de săgeata din fig. 4.

In felul acesta piesa (C) este scoasă în afară, orificiile piesei (vezi fig. 3) sînt eliberate, iar apa sau aerul pot trece prin ventil.

Pentru a închide trecerea apei (aerului) este suficient să fie lăsată liberă piesa (A). Resortul (D) împinge piesa (A) în poziția inițială și trecerea apei sau aerului este oprită.

## Avantajele dispozitivului

1. Manipularea se face cu mult mai ușor, nefiind necesară închiderea sau deschiderea ventilului printr-un robinet cu filet.

2. Dispozitivul descris poate fi folosit cu maximum de eficacitate la apă caldă, ceea ce nu este cazul cu ventilele cu garnituri de cauciuc sau de piele, care se deteriorează foarte repede.

3. Ventilul nu are nici un fel de garnitură și prin aceasta se economisește timpul necesar pentru înlocuirea garniturilor.

4. Ventilul, închizîndu-se singur (prin presiunea resortului), se evită pierderile de apă cauzate de neglijență sau de uzarea garniturilor.

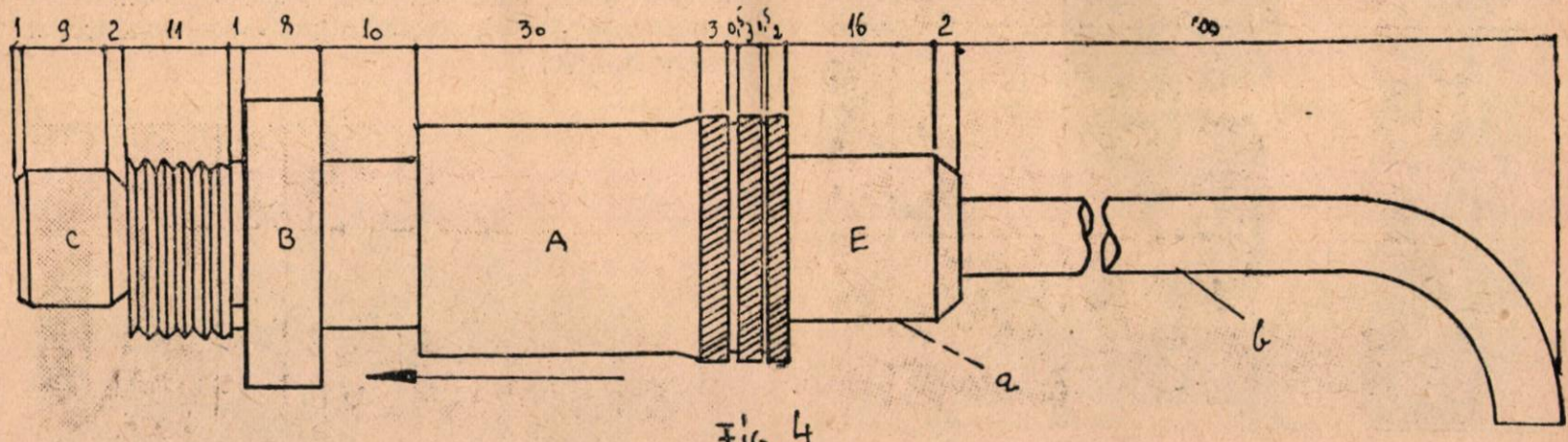
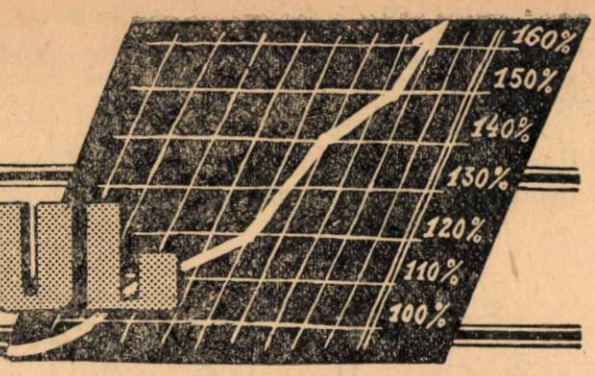



Fig. 4

Dispozitivul propus și realizat de cei doi mecanici de la abatorul Timișoara trebuie extins la cît mai multe întreprinderi de abator și fabrici de preparate, deoarece aduce foloase reale atît din punct de vedere economic cît și al igienei locului de muncă.

# Să le urmăm EXEMPLUL




## Fruntaș și inovator

*Muncitorul Gheorghe Kallo lucrează din anul 1949 la secția lapte pasteurizat a fabricii de produse lactate din Oradea. In acest timp el a reușit să-și însușească cunoștințe tehnice atît la locul de muncă, cît și prin frecventarea unor cursuri speciale, care l-au ajutat să-și însușească bine meseria devenind fruntaș apreciat de întregul colectiv.*

*In ultimul timp, tovarășul Gheorghe Kallo s-a remarcat prin contribuția sa deosebită la sporirea producției și la îndeplinirea sarcinilor de plan ale întreprinderii. In acest scop, el s-a preocupat necontenit să descopere și să folosească rezervele interne ale întreprinderii, realizînd o seamă de raționalizări importante. De curînd el a făcut o inovație care constă din construirea unui dispozitiv care indică ce cantitate de lapte se află în aparat. In felul acesta se economisește timpul necesar pentru controlul aparatului și se obține o mai bună planificare a muncii.*

*Tovarășul Gheorghe Kallo sprijină tineretul din întreprindere și muncitorii cu mai puțină pregătire profesională, ajutîndu-i să învețe meseria și să-și ridice calificarea.*

*Astfel, el a ajutat să se califice muncitorii Costea Kapolovics, Alexandru Petruca, Rozalia Smith și mulți alții.*

*Exemplul tovarășului Kallo constituie un stimulent și pentru ceilalți muncitori în ceea ce privește îndeplinirea sarcinilor de plan și a îndatoririlor de muncă.*

## Un brigadier fruntaș

Tovarășul Popovici Dumitru de la secția conserve a fabricii de mezeluri „Mistrețul" — București poate fi dat ca exemplu pentru felul cum muncește și pentru contribuția ce o dă la îndeplinirea sarcinilor întreprinderii.

El a reușit în cursul lunii decembrie 1953 să-și depășească norma cu 40%. De atunci el continuă să aibă în mod regulat depășiri.

Pentru rezultatele obținute în munca sa de îmbunătățire a calității produselor, pentru conștiinciozitatea și dragostea cu care muncește și pentru exemplul mobilizator ce-l constituie față de ceilalți muncitori din întreprindere, tovarășul Popovici Dumitru a fost declarat fruntaș în producție încă în anul trecut, cu prilejul zilei de 1 Mai dată de la care se menține ca fruntaș.

O altă recunoaștere a meritelor sale, a avut loc în decembrie 1953, cînd tovarășul Popovici Dumitru a fost numit brigadier, încredințîndu-i-se conducerea secției conserve.

# Din constatările noastre în aplicarea metodei sovietice de dublă sterilizare în industria conservelor de carne

Preocuparea muncitorilor, tehnicienilor şi inginerilor din sectorul industriei cărnii pentru obţinerea unor conserve de crenvurşti care să aibă proprietăţi organoleptice cît mai bune şi pentru eliminarea deficienţelor ce se constatau în urma procesului tehnologic de sterilizare a scos la iveală necesitatea utilizării unor noi metode în procesul de producţie. In acest scop s-a trecut la experimentarea metodei sovietice de dublă sterilizare a conservelor de crenvurşti.

Această metodă s-a experimentat la I.M.C.C. Sibiu, in prezenţa conducătorilor tehnici ai fabricilor de conserve de carne din întreaga ţară, invitaţi să urmărească modul de aplicare a metodei sus menţionate.

Prelucrarea termică a conservelor se face în scopul obţinerii unui produs de calitate bună, rezistent la păstrare în ambalajul ermetic; sterilizarea trebuie făcută în aşa fel încît să se păstreze calităţile alimentare şi organoleptice ale produsului.

Durata de sterilizare a unei conserve depinde de materia primă folosită în procesul de producţie, mărimea cutiei, raportul între conţinutul lichid şi solid ce se găseşte în recipient şi alte condiţii.

Sterilizarea conservelor depinde, în mare măsură, şi de starea sanitară în care se desfăşoară procesul de producţie. Astfel, dacă se lucrează igienic, numărul microorganismelor aflate în conservă ce urmează a fi distruse prin sterilizare, este mult mai mic decît în cazul cînd se lucrează neigienic.

Sporii microbilor fiind rezistenţi la temperaturi ridicate, reuşita sterilizării depinde de numărul sporilor ce se găsesc în materia primă întrebuinţată. Astfel, dacă într-un mililitru de produs se găsesc 46.000 spori, pentru distrugerea lor este nevoie de o temperatură de 115° C timp de 65 minute, iar dacă sporii găsiţi sînt în număr de 400, va fi nevoie de 28 minute.

De menţionat că aproximativ 97—99% din spori sînt distruşi în decursul primelor 5—10 minute, la temperatura de 80—85° C.

Sporii bacilului subtilis mezentericus, sînt distruşi la temperatura de 100° C în timp de 60—70 minute.

Metoda dublei sterilizări constă în supunerea conservelor la o prelucrare termică (sterilizare) în apă la temperatura de 100°C, în două rînduri, cu o întrerupere de 20—24 ore, între prima şi a doua sterilizare.

După fiecare fază de sterilizare, conservele sînt răcite cu ajutorul apei. In intervalul dintre fazele de sterilizare, conservele sînt ţinute în încăperi la o temperatură favorabilă pentru dezvoltarea microflorei (35—37°C).

In intervalul de 20—24 ore, din spori se dezvoltă formele vegetative; prin repetarea sterilizării formele vegetative dezvoltate se inactivează.

Metoda dublei sterilizări (fracţionată) se bazează pe faptul că formele vegetative ale microbilor pot fi inactivate mai uşor decît sporii lor.

La sterilizarea fracţionată se foloseşte o temperatură mai scăzută decît la sterilizarea obişnuită.

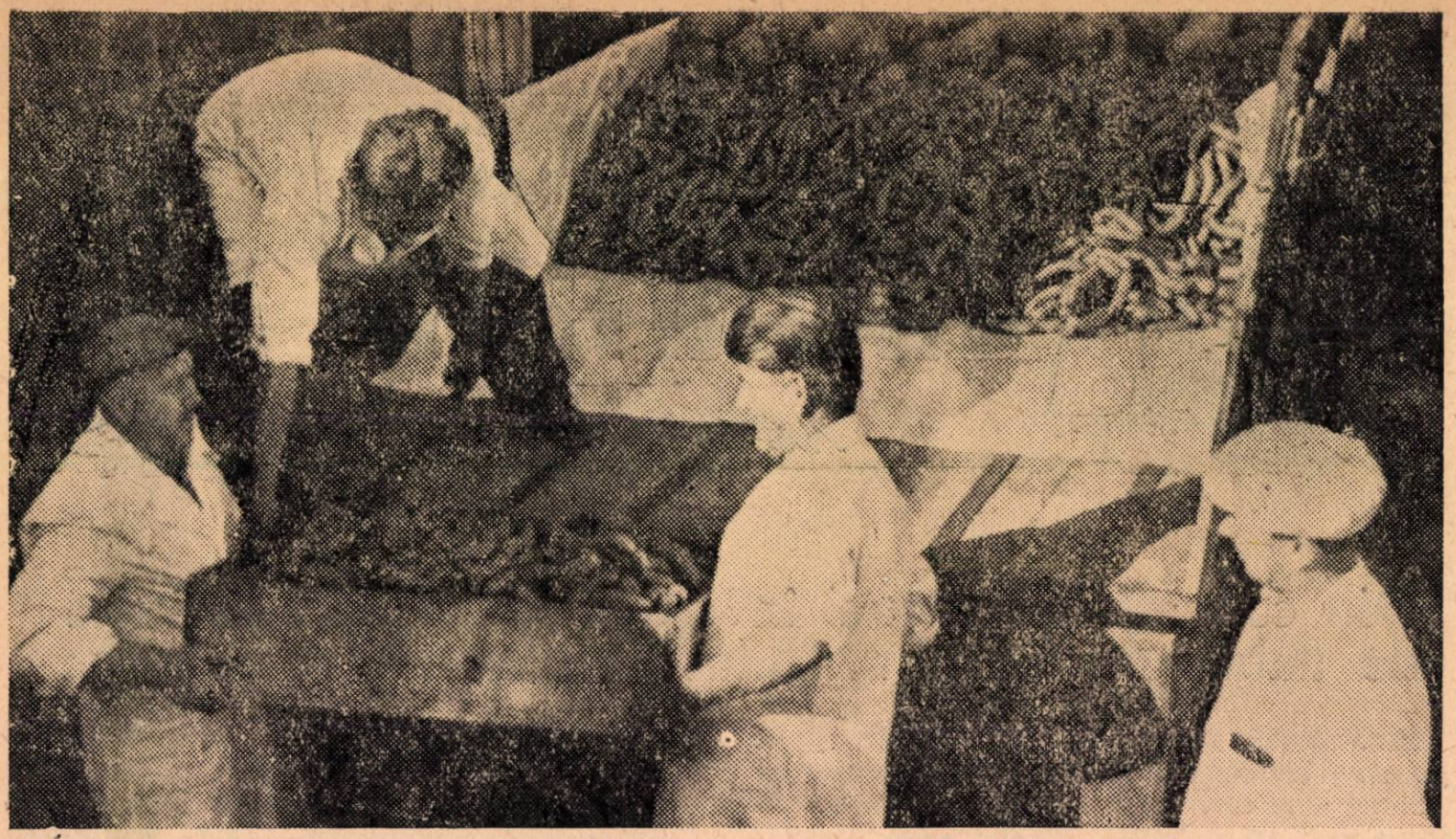
Prin acţiunea repetată a temperaturii ridicate asupra produsului, activitatea vitală a microflorei slăbeşte atît de mult încît produsul rămîne de calitate bună un timp îndelungat, dacă temperatura înconjurătoare nu este mai mare de 10—15°C.

Conservele de calitate bună nu trebuie să conţină bacterii patogene şi nici să aibă semne de alterare provocate de activitatea vitală a microorganismelor.

Uneori, în conservele de calitate bună, dar nesterile se găsesc bacterii saprofite aerobe, sporulate de tipul subtilis mezentericus capabile să germineze în recipientele închise ermetic, atît în prezenţa oxigenului, cît şi în lipsa acestuia.

In conservele de calitate bună se întîlnesc foarte rar bacterii strict anaerobe. Unele bacterii sporogene de acest fel pot forma produse gazoase, provocînd bombajul cutiilor de conserve. Altele produc degradarea acidă, care nu provoacă bombajul recipientului.

Formele de micrococi ale microbilor au de asemenea o rezistenţă mare. Tocmai de aceea, atenţia cercetătorilor şi lucrătorilor din fabricile de conserve din U.R.S.S. se îndreaptă asupra pre-



Zilnic ies din secţiile I.M.C.C.-Sibiu sortimente de mezeluri tot mai multe şi mai bine preparate.

**zenţei, în conserve, a microbilor nesporulaţi, în special a formelor de coci.**

**Aplicarea metodei dublei sterilizări în U.R.S.S., a dat rezultate bune. Astfel procentul de conserve sterile a crescut cu aproximativ 25% iar numărul de conserve cu microfloră nesporulată (în special coci) a scăzut cu 45%.**

**Dubla sterilizare mai prezintă şi avantajul că produsele de carne conservate — fiind supuse unei temperaturi pînă la 95°-100°C, nu-şi pierd din calităţile alimentare şi organoleptice.**

**Pentru obţinerea unor rezultate bune în aplicarea metodei dublei sterilizări este absolut necesar ca materia primă, utilajul, inventarul şi ambalajul să fie menţinute în stare sanitară corespunzătoare, iar muncitorii să respecte regulile de igienă personală.**

**Numai prin respectarea strictă a acestor condiţii se poate obţine un produs rezistent la păstrare şi de calitate bună.**

**Din punct de vedere microbiologic s-a constatat că datorită saramurii, unele conserve rămîn însămînţate cu microbi. De aceea saramura destinată pentru conservele de crenvurşti trebuie prelucrată în prealabil în autoclavă.**

**Sterilizarea prealabilă a saramurii concentrate în autoclavă împiedică însămînţarea ei cu microbi şi contribuie la obţinerea unui produs de calitate superioară şi mai rezistent la păstrare.**

**Instrucţiunile tehnologice sovietice prevăd sterilizarea saramurii la temperatura de 110°C.**

**Aplicarea metodei dublei sterilizări şi la alte sortimente de conserve — după ce se vor face experimentări în laborator — cred că va da rezultate bune în ceea ce priveşte îmbunătăţirea proprietăţilor alimentare şi organoleptice ale produselor.**

**Urmărind zi de zi realizările industriei alimentare din U.R.S.S. şi aplicîndu-le în industria noastră, vom reuşi să dăm produse alimentare tot mai bune şi cu o valoare alimentară superioară.**

**Ing. G. GRĂMADĂ**
Şeful serviciului producţiei — fabrica „Mistreţul" Bucureşti.

# Pentru descoperirea şi folosirea mai intensă a rezervelor din abatoare

Prin descoperirea şi folosirea rezervelor interne se urmăreşte folosirea maximă a capacităţii de producţie a întreprinderilor, folosirea unei tehnici avansate, utilizarea la maximum a zilei de lucru şi lichidarea timpilor morţi, prin economisirea materialelor şi aplicarea celor mai bune procedee în muncă.

La unele abatoare din ţara noastră există o permanentă preocupare pentru căutarea şi descoperirea rezervelor interne. Această preocupare se traduce prin numeroase inovaţii şi raţionalizări în producţie şi în domeniul protecţiei muncii. Acestea din urmă se pot realiza în deosebi prin participarea maselor de muncitori la controlul obştesc. Astfel, la controlul obştesc făcut în Abatorul Bucureşti în anul 1953 au luat parte peste 1400 muncitori şi tehnicieni. Cu acest prilej s-au făcut peste 1000 propuneri din

care 800 au fost aprobate, iar 50% din ele au fost aplicate. De exemplu prin introducerea la acest abator și la altele a mașinii pentru scurgerea conținututlui din mațe, munca în secția de prelucrarea mațelor a fost mult ușurată.

In anul 1954 tot la Abatorul București folosindu-se mai bine utilajul existent s-a inițiat metoda de jupuire a bovinelor, porcinelor și cabalinelor, prin tragerea pielii pe cale mecanică.

Această metodă ușurează mult munca fizică și înlătură posibilitatea tăierii pieilor sau a șnituirii acestora.

In Abatorul Timișoara lipsea o cisternă corespunzătoare pentru depozitarea păcurei necesare centralei de forță, cea veche avînd numai 5 tone, cantitate insuficientă față de nevoile abatorului. Din această cauză, depozitarea păcurei se făcea în cadrul altor întreprinderi învecinate, plătindu-se pentru aceasta sume mari pentru locație. Pentru a lichida această situație, s-a transferat de la orașul Stalin o cisternă de 50 tone, care stătea însă neîntrebuințată din cauză că lipseau circa 400 m țeavă, motorul și pompa de pompare a păcurei.

De curînd a început montarea acestei cisterne cu mijloace interne, folosindu-se țevile vechi de la radiatoarele frigoriferului demontat, care fuseseră clasate ca fier vechi. Motorul a fost făcut prin rebobinarea unui motor vechi. Lipsea însă pompa. O asemenea pompă exista la Abatorul Lugoj, nefiind întrebuințată de mai mulți ani. Prin aducerea acestei pompe, prin repararea și schimbarea unor piese, ea a putut fi pusă în funcțiune. In acest mod s-a realizat o economie de 20.000 lei lunar la depozitarea și transportul păcurei.

Tot la Abatorul Timișoara, prin folosirea rezervelor interne s-a amenajat un vestiar și o baie pentru muncitori.

La Abatorul Craiova, omogenizarea și răcirea grăsimilor se făcea manual, prin batere într-un vas. Tovarășul Epure Ștefan a propus un nou sistem de organizare, cu ajutorul căruia munca se ușurează foarte mult, iar untura iese de calitate mai bună.

La Abatorul Sibiu, s-a introdus un nou sistem de uscare a sîngelui care a fost extins și la alte abatoare.

De aceea, prelucrarea și valorificarea trebuie să fie o preocupare de bază a tuturor întreprinderilor. Astfel Abatorul Prodaliment Burdujeni, introducînd curățirea pieilor de porcine, pe mese semirotunde, (cîșlae), a reușit să recupereze pentru scopuri alimentare, întreaga cantitate de curățitură de pe pielea de porcine, transformînd-o în untură comestibilă. Deoarece la obținerea acestor grăsimi erau unele bucăți murdare, Abatorul Burdujeni a construit după un model luat de la Abatorul Prodaliment Salonta, un vas de spălare a acestor grăsimi. Acest vas are un fund dublu și este prevăzut cu lopeți de amestecare. Prin mișcarea lopeților, apa spală toate murdăriile, care ulterior se scurg prin gaura de scurgere lăsată între cele două funduri ale vasului.

Valorificarea subproduselor și a deșeurilor în abatoare, prin folosirea tuturor rezervelor interne de valorificare a acestor produse, constituie un izvor important de reducere a prețului de cost.

Aspect de la îngrășătoria de porci Dumbrăvița, — I.C.I.A. Timișcara.

# O inițiativă lăudabilă care trebuie sprijinită

*Dezvoltarea economiei noastre naționale în vederea ridicării necontenite a nivelului de trai al celor ce muncesc, cere ca toate sectoarele de producție să fie astfel organizate, încît să se obțină cantități tot mai mari de produse de calitate din ce în ce mai bună. Unul din cele mai importante sectoare de producție, care este menit să contribuie la îmbunătățirea aprovizionării populației cu produse alimentare, este și sectorul piscicol.*

*Incă din anul 1953 această problemă a constituit o preocupare pentru colectivul facultății de piscicultură din cadrul institutului tehnic de pescuit și piscicultură din Constanța. Colectivul acestei facultăți sprijinit de Comitetul regional de partid și de Sfatul Popular regional Constanța, a desfășurat o acțiune pentru proiectarea lucrărilor de amenajare a văii Vasiucei din regiunea Constanța, ceea ce va duce la sporirea cantităților de pește ce se vor obține din acea regiune.*

*Și anul acesta colectivul institututlui tehnic Galați (fostul institut de la Constanța) a luat o inițiativă demnă de laudă, de a se amenaja văile cu un curs permanent sau temporar de ape din regiunea Galați, precum și din lacul Brateș.*

*In timpul regimului burghezo-moșieresc, văile apelor din această regiune și din alte părți, precum și lacul Brateș au fost lăsate în părăsire. Capitaliștii nu se preocupau de găsirea unor posibilități pentru sporirea producției de pește în vederea îmbunătățirii condițiilor de trai al celor ce muncesc.*

*Lipsa de preocupare față de această problemă a dus la următoarele neajunsuri:*

*— s-au pierdut cantități însemnate de apă, care, acumulată poate folosi în scopuri piscicole; această apă poate folosi de asemenea și la irigarea unor terenuri agricole și chiar la construirea unor microcentrale electrice;*

*— suprafețe importante de terenuri agricole s-au transformat în mlaștini permanente sau temporare, datorită apelor de precipitații sau infiltrațiilor; desigur că aceste terenuri au fost pierdute pentru agricultură;*

*— solul s-a degradat pe versanții văilor; de asemenea, satele apropiate de văi au avut de suferit la viiturile mari de apă din primăvară și toamnă.*

*Pentru amenajarea văilor apelor din regiunea Galați și a lacului Brateș, colectivul Institutului tehnic Galați a hotărît să dea tot sprijinul său, făcînd studiul pe teren și proiectarea lucrărilor, cu concursul cadrelor didactice de specialitate și a studenților.*

*Delegații care se deplasează pe teren urmează să aleagă locurile care se pretează la amenajări piscicole, să studieze solul și apa și să efectueze ridicările topografice necesare întocmirii documentației; pe baza acestei documentații, se vor putea întocmi proectele tehnice.*

*De asemenea, pentru studierea lacului Brateș Facultatea de piscicultură din Galați și-a propus să întocmească o monografie care urmărește cunoașterea detailată a tuturor condițiunilor de viață existentă în acest lac, pentru ca pe baza acestor date să se elaboreze propunerile de amenajare în scopul ridicării producției piscicole.*

*Această inițiativă a Institutului tehnic Galați trebuie popularizată și sprijinită; în această privință un rol important revine direcțiilor de resort din Ministerul Industriei Alimentare care trebuie să studieze cu atenție problema și să acorde tot sprijinul necesar.*

*Institutul tehnic Galați trebuie să ceară tot sprijinul organelor locale de partid și de stat, cu concursul cărora poate pune în practică cu mult mai ușor inițiativa propusă.*

*Inițiativa colectivului Institutului tehnic Galați trebuie să constituie un stimulent pentru toți cei ce lucrează în sectorul piscicol, în vederea găsirii de posibilități pentru mărirea producției de pește și îmbunătățirea permanentă a muncii în sectorul piscicol.*

# Cîteva aspecte din munca I.C.I.A.–Bucureşti

Oamenii muncii din sectorul industriei alimentare au primit cu mare însuflețire hotărîrile partidului și guvernului cu privire la măsurile pentru îmbunătățirea aprovizionării populației muncitoare de la orașe și sate cu produse de larg consum.

Răspunzînd acestei chemări, colectivul întreprinderii noastre a trecut cu mult avînt la traducerea în viață a acestor sarcini.

Datorită sprijinului și îndrumării organizației de partid și a organelor sindicale, conducerea întreprinderii noastre a reușit să asigure condițiile necesare pentru realizarea sarcinilor de plan, stimulînd prin măsuri concrete fiecare loc de muncă.

Un rol însemnat pentru realizarea sarcinilor de plan l-a jucat îndeplinirea, în primul rînd, a planului de investiții. Astfel, au fost executate la toate secțiile noastre lucrări de pardosele la padocuri și grajduri pe o suprafață de 5.300 m.p.

În urma acestor amenajări s-au îmbunătățit condițiile igienico-sanitare și s-a realizat o importantă economie de furaje. De asemenea s-a ușurat munca fizică a îngrijitorilor și a crescut sporul de greutate al materialului porcin. Alți 1.200 m.p. de pardoseală vor fi executați în cursul acestul an.

De curînd a fost dat în folosință un grajd maternitate cu 32 boxe. La secțiile Radu Negru și Sericu au început lucrări pentru ridicarea a patru grajduri noi care vor avea 156 boxe și 500 locuri pentru crescătorii. In cursul acestui an capacitatea maternităților va fi mărită cu încă 3 grajduri și un grajd pentru scroafe gestante.

In afară de aceste lucrări, s-a îmbunătățit și alimentarea cu apă a tuturor secțiilor, ușurîndu-se simțitor efortul fizic al muncitorilor.

Introducerea mecanizării în secții a contribuit în mod direct la ridicarea productivității muncii. S-au introdus linii decovil pe o distanță de peste 2 km., și s-au instalat mori cu ciocănele; prin aceste lucrări s-au redus cheltuielile de transport a furajelor.

Un rol însemnat în realizarea planului îl au măsurile zootehnice aplicate în secții. Acestea au dobîndit succese însemnate în creșterea și îngrășarea porcilor, datorită alegerii porcinelor corespunzătoare acestui scop, ținînd seama de posibilitatea animalelor de a valorifica hrana ce li se servește, spre a se obține sporuri cît mai mari de greutate. Animalele improprii sau cu o putere de asimilare mai slabă ,sînt trecute în loturi separate, pe cînd cele găsite bune pentru îngrășare sînt lotizate, ținîndu-se seama de greutate, rasă, vîrstă, sex și stare fiziologică.

In același scop, se dă cea mai mare atenție aprovizionării cu sortimente bogate de furaje, din care se combină rații economice, satisfăcătoare cantitativ și calitativ.

Conducerea întreprinderii acordă o mare atențiune procurării de furaje, deșeuri și reziduri suculente, bogate în săruri minerale și vitamine, cum sînt pasta de sînge, făina de sînge, praf de oase și cretă, resturi de la fabricile de pîine, borhot de la fabricile de zahăr și spirt, care înlocuiesc cu succes furajele concentrate. Totodată s-a introdus în hrana porcilor carne provenită de la cai reformați.

Produsele destinate nutriției porcinelor sînt înmagazinate și conservate cu multă grijă în silozurile special amenajate, asigurîndu-se astfel o furajare corectă și de bună calitate.

Bune rezultate au dat în secțiile noastre metoda sovietică a stabilirii unui orar fix pentru hrana animalelor. Orele cînd se distribuie rațiile sînt anunțate prin toacă sau sunete de clopot, respectîndu-se astfel cerințele organismului animalelor după cele mai noi indicații științifice.

Aplicarea noului sistem de salarizare îmbunătățit a contribuit la creșterea avîntului în muncă. Munca în acord a fost extinsă la toți muncitorii din sectorul zootehnic și agricol, ceea ce a dus la sporirea cîștigurilor acestora. In luna martie unii muncitori au realizat cîștiguri de peste 1000 lei. Printr-o inovație a tovarășului Dumitrescu Comarnic, șeful serviciului de organizare și normare a muncii, evidența și urmărirea muncii în acord, atît în sectorul zootehnic cît și în cel agricol, înlesnește în mare măsură o justă salarizare, în raport cu cantitatea și calitatea muncii prestate de fiecare muncitor.

Preocuparea pentru o mai bună organizare a muncii, pentru ridicarea productivității muncii, și dobîndirea de economii însemnate ,este permanent oglindită în raționalizările și inovațiile realizate în toate locurile de muncă. In ultimul an un număr însemnat de inovații au fost rezolvate și autorii au fost recompensați conform dispozițiunilor în vigoare. Printre acestea a fost introducerea unui sistem mecanizat de aprovizionare cu apă, pentru alimentarea animalelor, inovație datorită tovarășilor Tărîță. Nicolae, conducător tehnic și Ion Ispas, mecanic de la secția Coman. Tot acestor tovarăși se datorește raționalizarea care a permis electrificarea secției Coman. Tovarășul Hupfel Petru de la secția Dîlga a propus un elevator de alimentare mecanică continuă a morii, cu furaje de măcinat, care a dat bune rezultate.

Actualmente mai sînt în studiu și alte propuneri, cum ar fi aceea a tovarășilor Kűlbűrger Nicolae și Zeriman Fr. de la secția Dîlga cu privire la introducerea unui sistem de alimentare cu apă a padocurilor, sistem bazat pe principiul vaselor comunicante. De asemenea se studiază cu multă atenție posibilitatea introducerii turbei în alimentarea porcilor.

Intrecerea socialistă a luat un mare avînt în toate secțiile, antrenînd majoritatea muncitorilor. In luna martie, rezultatul întrecerii între secții a adus tovarășilor Sidor Gheorghe și Sidor Maria titlul de fruntași ai întrecerii socialiste pe regiune. Ei și-au îndeplinit planul cu 125% dînd dovadă de disciplină în muncă și realizînd economii de furaje, fără ca aceasta să aibă o influență nefavorabilă asupra creșterii greutății animalelor. Economii de furaje a realizat și tovarășul Cociș Ștefan de la secția Sterea. Mai sînt și alți muncitori și tehnicieni în secțiile noastre, care pot fi dați ca exemplu pentru munca lor avîntată în realizarea planului de producție.

La secția Sterea, datorită îndrumărilor date de către conducătoarea tehnică Ritter F., tovarășul Melinte Constantin a depășit planul la sporul de carne pe trim. I/954 cu 103% și a economisit 1964 kg furaje, iar tovarășul Bădescu Marin a depășit planul sporului de carne pe aceeași perioadă cu 156% și a realizat o economie de 796 kg furaje. La secția Crevedia s-au evidențiat tovarășii Amariței Ilie cu 150% spor de greutate și 1409 kg furaje economisite. Secțiile cele mai bune cărora li se datoresc în cea mai mare parte succesele întreprinderii noastre, sînt Crevedia, Dîlga, Peretu, Piteasca și Sterea. Muncitorilor și tehnicienilor din aceste secții li se datorește realizarea planului global

în proporție de 155,2% și anume 138,6% la îngrășătorie și 242,8% la tineret. De asemenea aceste secții au stat în fruntea economiilor realizate la furaje, unitățile nutritive consumate fiind sub normativul prevăzut și anume un consum de 15,5% mai mic la îngrășătorie și 1,6% mai mic la tineret.

Muncind cu însuflețire, urmărind necontenit realizarea planului atît la indicii cantitativi, cît și la cei calitativi, muncitorii, tehnicienii și funcționarii întreprinderii I.C.I.A. București se consideră angajați să lupte în permanență pentru îmbunătățirea muncii de creștere și îngrășare a animalelor, fiind hotăriți să contribuie la realizarea sarcinilor pe care partidul și guvernul le-a trasat oamenilor muncii din sectorul industriei alimentare.

**Beniamin G.**
**Şeful serviciului producţie ICIA Bucureşti–Regiune**

**Aspect de la secția Sterea I.C.I.A. București, Regiune**
Tovarășul Momoc Florea are în îngrijire un lot de 100 porci, In trim. I/954 a realizat o economie de 2500 kg. furaje, îndeplinind în același timp sarcinile de plan cu privire la sporul în greutate.

# Cum se munceşte în fabrica noastră

*Intreprinderea de semiconserve de pește din București, ca și multe alte întreprinderi din țara noastră, a moștenit o grea situație de pe urma foștilor patroni, care nu urmăreau decît cîștigul lor personal. Foștii patroni nu s-au preocupat nici un moment să creeze condiții mai bune pentru desfășurarea procesului de producție. Atît utilajul, cît și spațiul destinat operațiunilor de fabricație au fost concepute fără ca să se țină seama de necesitățile reale ale muncitorilor în îndeplinirea sarcinilor de producție.*

*La fabrica noastră aceste neajunsuri au fost în cea mai mare parte lichidate, după naționalizare. Odată cu sporirea și perfecționarea utilajului, muncitorii și tehnicienii fabricii au trecut la aplicarea unor măsuri tehnico-organizatorice avansate, cu ajutorul cărora au ridicat productivitatea muncii și au îmbunătățit calitatea produselor.*

*Dacă problemele referitoare la spațiu n-au putut fi încă rezolvate în întregime, în schimb în problema utilajului, fabrica noastră se aseamănă foarte puțin cu fabrica pe care o conduceau și o exploatau foștii ei patroni. Mari și importante transformări au avut loc în sistemul de funcționare a mașinilor de fabricație, transformări care au contribuit efectiv la creșterea volumului producției și la ușurarea efortului fizic al muncitorilor.*

*De exemplu în prezent, în urma investițiilor și a perfecționării utilajului, capacitatea de producție a utilajului a sporit de 10 ori.*

*Multe din transformările utilajului se datoresc chiar personalului fabricii noastre, pentru care aplicarea și extinderea măsurilor tehnico-organizatorice constituie o preocupare permanentă. Căutînd să descopere și să utilizeze rezervele interne ale fabricii, colectivul nostru a pus în practică multe inițiative care îmbunătățesc procesul de producție și ușurează, iar uneori înlocuiesc în întregime, munca manuală.*

*Astfel, o importantă inovație a fost adoptată recent la secția specialități. In această secție procesul de producție era îngreunat din cauză că mașina de tocat ceapă se afla instalată într-o altă sală situată la o mare distanță. Trecerea de la o operație la alta cauza pierderi de timp. Pentru a evita timpii morți, mașina a fost montată într-o sală învecinată cu secția respectivă și legată de aceasta printr-un jgheab; prin acest jgheab se scurge ceapa pentru tocat, care*

*apoi poate fi folosită imediat la prepararea peștelui cu ceapă.*

*Prin această inovație se economisește munca a trei oameni, care pot fi folosiți pentru alte operații.*

*O altă inovație recentă a fost introdusă la secția de pastă. Mașina de tocat pastă de la această secție era angrenată de două pinioane care produceau un zgomot puternic. Pentru a atenua acest zgomot, au fost scoase pinioanele. Mașina este acționată acum direct de la motor ceea ce a permis ridicarea producției în secția de pastă cu 50%.*

*In lupta pentru realizarea de economii, colectivul fabricii noastre a obținut de asemenea cîteva succese remarcabile.*

*Unul din aceste succese a fost recuperarea grăsimii de la peștele pus în căzi pentru desărare. Această grăsime era aruncată odată cu apa provenită din desărare. Tovarășul Florea Tudor, directorul întreprinderii, a cerut avizul unor specialiști de la fabrica de săpun „Stela" cu privire la posibilitatea întrebuințării grăsimii de pește. In urma unei experiențe făcută la laboratorul acelei fabrici, s-a constatat că această grăsime poate fi întrebuințată la fabricarea săpunului. Incepindu-se colectarea grăsimii de la peștele pus la desărare, s-au recuperat în două luni circa 500 kg grăsime. Această inovație a fost apoi extinsă la toate întreprinderile similare, iar autorul ei a fost recompensat conform dispozițiilor în vigoare.*

*Alte inovații se află în studiu. Ne preocupăm de pildă, de realizarea unor filtre pentru recuperarea oțetului care se întrebuințează la marinarea peștelui și care după aceea se aruncă, precum și de valorificarea cojilor de ceapă care în fabrica noastră se află în cantități foarte mari.*

*In lupta pentru realizarea de economii a fost antrenată și secția dogărie a fabricii noastre, unde scîndurile pentru confecționarea lăzilor au fost reduse la o grosime mai mică.*

*In curînd, prin utilizarea fondului de investiții care prevede o seamă de lucrări de ordin tehnic și igienico-sanitar, fabrica noastră își va spori și mai mult posibilitățile de producție. Aceste îmbunătățiri vor permite totodată dezvoltarea pe scară largă a aplicării metodelor înaintate de muncă.*

*In cinstea zilei de 1 Mai, peste 60% din colectivul fabricii noastre a fost cuprins în întrecerea socialistă, ceea ce a contribuit ca toate secțiile să-și îndeplinească sarcinile de plan. Secția de specialități care rămăsese în urmă cu producția și era amenințată să nu-și îndeplinească planul, a fost ajutată de tovarășii din celelalte secții. Această formă de ajutorare între secții este folosită de multe ori în întreprinderea noastră și ea a dat cele mai bune rezultate în lupta pentru realizarea planului.*

*Datorită ajutorului primit, secția specialități și-a putut ține angajamentul luat de a da în cinstea zilei de 1 Mai sortimente noi și anume: sos de lapți, heringi afumați și fileuri de heringi, icre de știucă.*

*Trebuie să recunoaștem că, cu toate realizările de pînă acum, în fabrica noastră mai dăinuie unele lipsuri care frînează munca noastră. Aplicarea metodelor avansate de muncă se face încă, uneori, formal. De pildă, anul acesta nici un muncitor nu a fost calificat după metoda Kotlear.*

*De asemenea, în întreprinderea noastră muncitorii nu sînt îndrumați în mod metodic să cunoască problemele de producție, din care cauză nu sînt antrenați în măsură suficientă în mișcarea pentru economii și în mișcarea pentru adoptarea de măsuri tehnico-economice menite să îmbunătățească munca și să ridice productivitatea ei.*

*O altă lipsă în viața întreprinderii noastre, este slaba activitate culturală. Deși dispunem de o bibliotecă, ea nu este frecventată de muncitori; aceeași lipsă de interes se arată și față de club, care adesea este folosit pentru alte scopuri decît acelea pentru care a fost înființat.*

*Rezultatele întrecerii socialiste pornită în cinstea zilei de 1 Mai au dovedit cît de mari sînt posibilitățile colectivului nostru. Prin lichidarea lipsurilor, printr-o aplicare mai largă a metodelor avansate de muncă și prin legarea necontenită a activității culturale din întreprindere de problemele de producție, fabrica noastră va putea trece neîntîrziat în rîndul fabricilor fruntașe care luptă pentru traducerea în viață a programului de măsuri economice trasat de partid și guvern pentru asigurarea unui belșug de produse alimentare necesare aprovizionării populației muncitoare de la orașe și sate.*

**TUDOR NICOLAIE**
Conducător tehnic la fabrica de semiconserve de pește, București

**Mecanizarea preparării conservelor de pește**

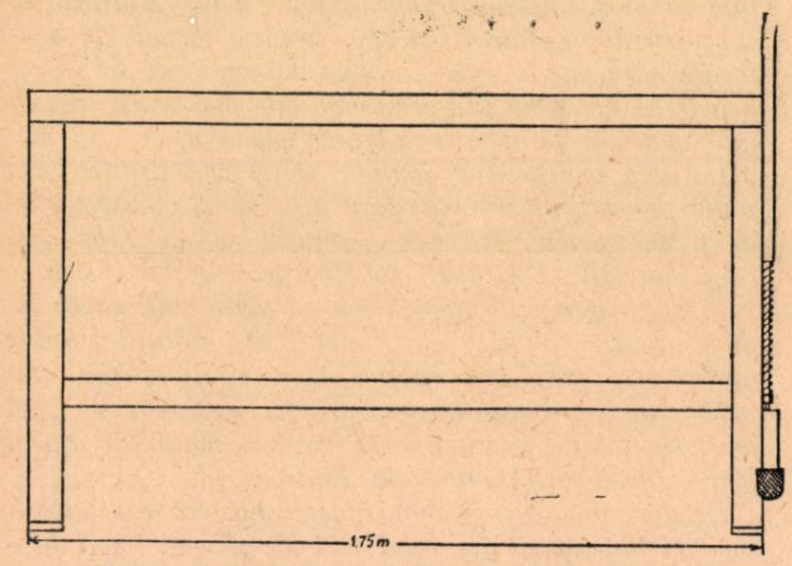
# Dispozitiv pentru tăiat capete de pește și secționat pește

Tăierea capetelor de pește și secționarea corpului în bucăți este o operație care la noi se făcea încă manual, constituind de multe ori o cauză a strangulării și încetinirii ritmului de producție.

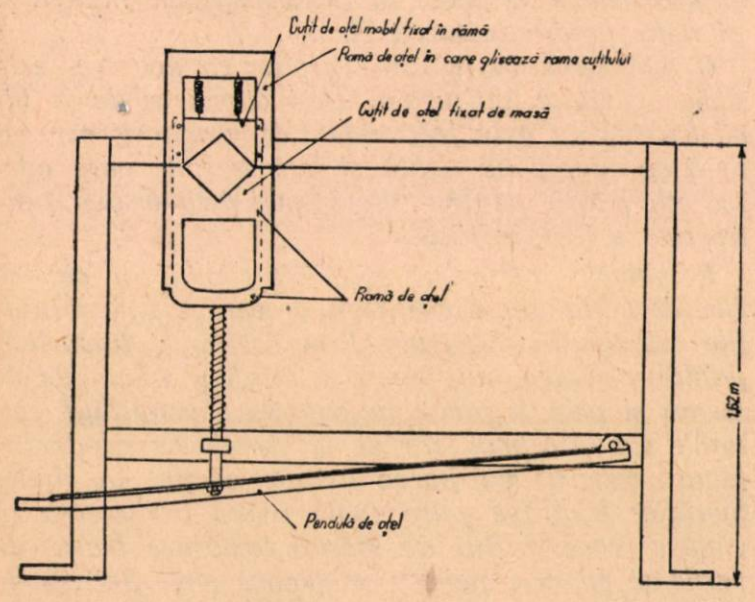
Acest neajuns a fost înlăturat la fabrica noastră prin inovația mecanicului Lungu Nicolae. Ajutat de tehnicienii și inginerii fabricii, tovarășul Lungu Nicolae, a propus construirea unui dispozitiv (ghilotină) pentru tăiat capete și secționat corpul peștelui.

Dispozitivul a fost construit și pus în exploatare încă de la începutul lunii ianuarie 1954, cu un

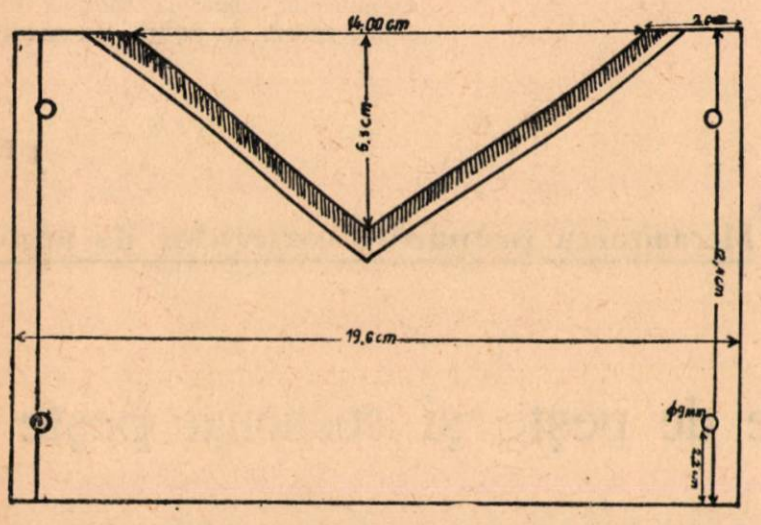
randament mai mare cu 75% faţă de munca manuală. Este simplu şi uşor de executat pentru orice fabrică de conserve de peşte. Se compune din următoarele părţi :




1. O masă metalică avînd lungimea de 1,75 m, lăţimea de 1,60 m şi înălţimea de 1,62 m, din tablă de oţel groasă de 1,5 mm, perforată, pentru




a permite scurgerea mucusului şi sîngelui rezultat după tăierea peştelui. Masa mai este prevăzută de jur împrejur cu o margine metalică, care

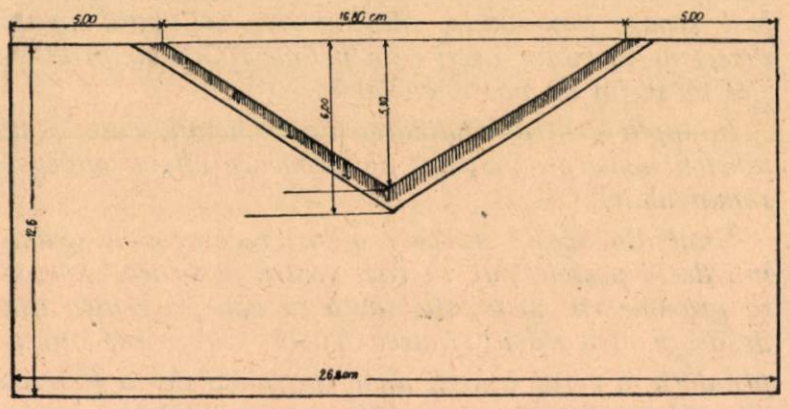



Cuţitul superior (mobil)

are scopul de a reţine pe masă peştele ce urmează a fi secţionat. Tot pe masă se găseşte un jghiab care o străbate în lungime şi serveşte la dirijarea peştelui către ghilotină.

2. Ghilotina propriu zisă, formată din două cuţite de tablă de oţel groasă de 10 mm.

Cuţitul superior alunecă într-un cadru metalic, acţionat în partea superioară de două resoarte din sîrmă de oţel groasă de 2,5 mm, cu diametrul la spiră de 30 mm. Partea inferioară este prevăzută cu o tijă de legătură fixată la o pedală care



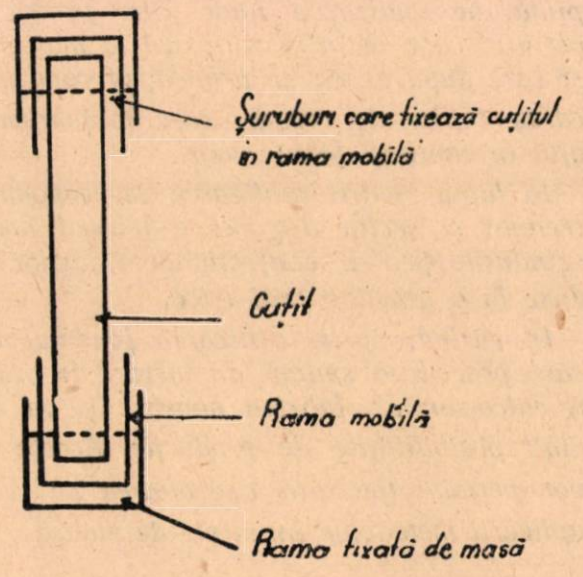

Cuţitul inferior (fix)

prin apăsare îi imprimă o mişcare de ridicare şi coborîre.

Cuţitul inferior este fixat tot pe un cadru metalic fix.

Pe masă, în partea exterioară, în faţa cuţitelor

Sistemul de glisare al cuţitului în rama fixă




este un jgheab oblic pentru alunecarea bucăţilor de peşte în coş.

## MODUL DE LUCRU

Peştele, în prealabil curăţat de solzi şi eviscerat, este colectat pe masa metalică şi apoi prin jgheab se dirijează către cuţite; muncitorul apasă pe pedală şi astfel peştele alunecă şi este prins şi tăiat de cuţite. Se taie întîi capul, apoi se secţionează peştele în bucăţi egale cu înălţimea cutiei de conserve.

Mecanicul Lungu Nicolae a reuşit să aducă astfel un aport important în procesul de mecanizare.

Dispozitivul poate fi adaptat şi de alte fabrici de conserve de peşte.

**ANCUŢA MARIA**
Ing. şef la fabrica de conserve de peşte Constanţa

# RECENZII

**Un roman din viaţa pescarilor sovietici**

## V. Zacrutkin: STANIŢA PLUTITOARE

In Uniunea Sovietică piscicultura a atins un nivel atît de ridicat, încît pe drept cuvînt se poate spune că această ramură a economiei sovietice a ajuns la o dezvoltare cum nu se cunoaşte în nici o altă ţară din lume.

Organizarea ştiinţifică şi metodică a pescuitului în apele Uniunii Sovietice nu este numai o preocupare a oamenilor de ştiinţă, ci ea este în aceiaşi măsură şi preocuparea de zi cu zi a tuturor muncitorilor pescari, care punînd în practică sfaturile şi îndrumările specialiştilor, contribuie la generalizarea şi extinderea celor mai bune metode de muncă, la sporirea necontenită a producţiei şi la respectarea măsurilor menite să asigure fondul piscicol al apelor în care pescuiesc.

Aceste aspecte din munca pescarilor sovietici se oglindesc în romanul „Staniţa plutitoare" de V. Zacrutkin (Editura Cartea Rusă). El descrie munca şi viaţa de toate zilele ale colhozului pescăresc din staniţa Golubovscaia, aşezată pe o luncă largă între patru ape: Donul, Donеţul de nord, Donеţul Suhoi şi un pîrîu Barşovca. I se zice „Staniţa plutitoare" deoarece primăvara apele acoperă totul împrejur, iar oamenii umblă cu bărcile pe uliţe.

Colhozul nu e prea mare: două brigăzi de năvoade, o brigadă de setci formată din femei şi o brigadă de transport pentru căratul peştelui de pe mal la cherhana. Are şi o mică flotilă compusă din şase bărci grele pescăreşti, barcaze şi bărci mai mici, precum şi o gospodărie auxiliară. In fiecare an zonele de pescuit (toanele) ale colhozului sînt inundate, iar primăvara trebuie curăţate.

Una dintre brigăzi o conduce Antropov Arhip Ivanovici, fost partizan în timpul războiului, care îndeplineşte şi funcţia de secretar al organizaţiei de bază. E un om drept, ager, cu un simţ ascuţit al răspunderii, neclintit cînd e vorba să apere interesele obşteşti. A doua brigadă o conduce Pimen Gavrilovici Talalaev, un om harnic, priceput în pescărie, dar cu o mentalitate învechită, a cărei unică preocupare este îndeplinirea planului.

Pentru Talalaev îndeplinirea planului are un singur aspect: el îndeplineşte planul pentru că aceasta aduce un cîştig mare. Ca să îndeplinească planul el bagă pe cîntar orice fel de caracudă, ca să tragă cît mai mult, nimicind puietul cu nepăsare. „Nouă — spune Arhip Ivanovici — nu ne trebuie astfel de falşi udarnici. Nouă ne trebuie un pescar ca să îndeplinească planul, dar totodată să gospodărească pe fluviu după învăţătura lui Miciurin, în aşa fel încît apele să ne dea în fiecare an tot mai mult peşte de soi..."

In această staniţă treburile nu merg totdeauna bine. Din cele mai îndepărtate timpuri oamenii credeau că peştele se înmulţeşte, creşte şi se îngraşă fără nici o osteneală din partea lor, că este „un dar al lui dumnezeu" asupra căruia oamenii nu au nici o putere, că fiecare om, oricine ar fi el, se poate face stăpîn pe fluviu, pescuind oriunde şi oricînd poftеşte. Aşa crezuseră strămoşii, aşa îi învăţaseră să creadă şi pe nepoţii şi strănepoţii lor. Locuitorii staniţei spuneau adesea: „Pe apă nu trebuie nici să sameni, nici să ari, firea se descurcă singură. Treaba noastră este să luăm ceea ce a pregătit firea în folosul omului".

Fostul inspector la controlul pescuitului Lihaceov era şi el de aceiaşi părere. Iată de ce adesea închidea ochii la abaterile pescarilor care pescuiau în zone interzise ca să-şi îndeplinească planul, sau trecea sub tăcere fărădelegile braconierilor care-şi făceau de cap jefuind bogăţia apelor. Indepărtarea lui din serviciu e privită în fel şi chip de pescarii din staniţă. Unii se bucură în nădejdea că noul inspector va pune ordine în activitatea pescuitului ,alţii cred că vor reuşi să-l mituiască şi să-l atragă de partea lor, cum au făcut şi cu fostul inspector.

Numai că noul inspector Zubov Vasili Chirilovici, tînăr absolvent al şcoalei de piscicultură, este un om de tip nou, care s-a călit în focul războiului şi care nu înţelege să facă nici un fel de hatîr celor care nu respectă legile. Surprinzînd pe Talalaev că pescuieşte puiet într-un procent nepermis de lege, el îi aplică sancţiunile cuvenite. La fel de necruţător este Zubov şi cu tibeicarii pe care-i urmăreşte zi şi noapte, hotărît să-i stîrpească. Fireşte că stricîndu-le socotelile, aceştia îşi pun de gînd să lovească în Zubov cu orice mijloc şi pe orice cale. In ura lor contra tînărului inspector, merg pînă acolo încît plăzmuiesc împotriva lui denunţuri neîntemeiate, încercînd să-l înfăţişeze în faţa conducerii direcţiei pescuitului ca pe un şperţar şi un familiarist care acoperă abaterile tatălui iubitei sale. Angajînd lupta cu Zubov, elementele corupte şi înapoiate din staniţă au ridicat împotriva lor pe toţi pescarii cinstiţi care sînt alături de inspector, şi zădărnicesc manevrele mîrşave ale Talalaevilor.

Un aspect interesant din viaţa şi munca pescarilor din Golubovscaia este felul cum îşi îndeplinesc planul de producţie.

Sub îndrumarea organelor de partid şi ajutaţi de oameni ca Vasili Zubov, brigadierul Antropov, piscicultoarea Gunia şi alţii, ei ajung să înţeleagă că îndeplinirea planului nu trebuie făcută niciodată în dauna regulilor pentru protecţia fondului piscicol. „Datoria noastră — le spune Zubov — nu e numai să pescuim, ci să ne şi conducem gospodăria, s-o perfecţionăm şi s-ajungem să pescuim cantităţi din ce în ce mai mari. Asta nu se poate obţine decît dacă vom respecta cu hotărîre regulile pescuitului, dacă vom salva milioane de puieţi şi ne vom ocupa activ de cultura peştelui. Să arunci năvodul şi să scoţi peştele e lucru cel mai simplu. Aşa gospodăreau pe fluviu şi bunicii noştri, dar noi nu trebuie să gospodărim ca ei, pentru că noi sîntem astăzi altfel de oameni: oameni sovietici. Noi trebuie să învăţăm să înmulţim peştele, să-l creştem şi să pescuim numai atît cît avem nevoie..."

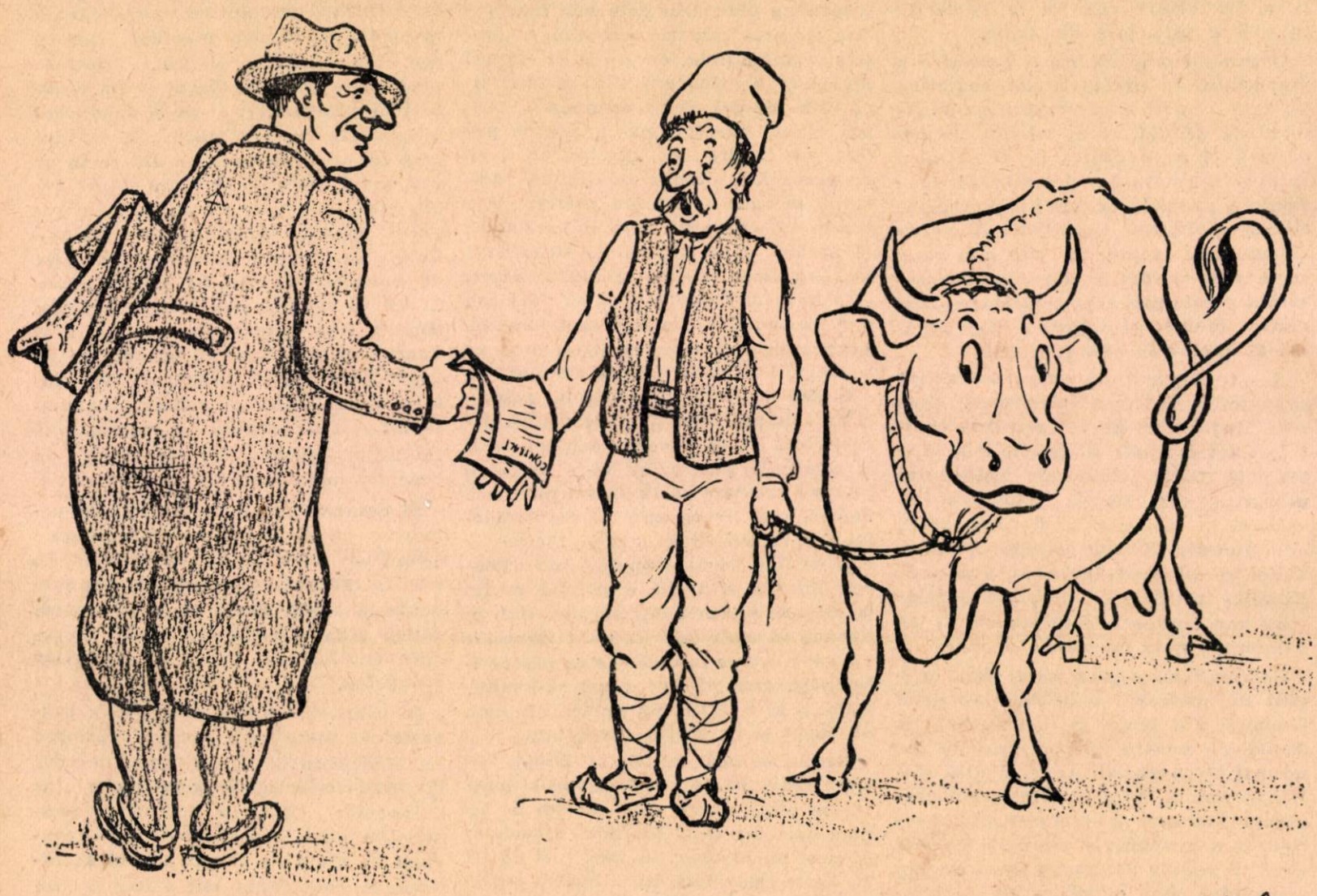
Şi oamenii încep să-l asculte. Ei urmăresc cu mult interes experienţele ştiinţifice care se fac în staniţă şi, deşi la început rezultatele nu sînt evidente şi mulţi încep să se îndoiască, totuşi pînă la urmă toţi capătă încredere deplină în valoarea lucrărilor ştiinţifice.

In afară de munca obişnuită a pescuitului, muncitorii pescari răspund cu entuziasm la orice chemare menită să întărească bazele gospodăriei lor colhoznice. Cînd se hotărăşte construcţia unei crescătorii de peşti, pescarii se oferă ca fiecare din ei să lucreze la construcţie cîte o sută de ore de muncă voluntară. Tot aşa, atunci cînd colhozul agricol din Golubovscaia nu reuşeşte să dovedească munca de recoltare, muncitorii artelului pescăresc îi vin în ajutor şi cele 90 hectare cu grîu sînt culese la vreme, după o muncă neîntreruptă de 7 zile şi 7 nopţi.

Cartea aceasta trebuie citită neapărat de muncitorii noştri pescari. Ei vor găsi în paginile romanului multe îndrumări folositoare, dar vor afla în acelaşi timp lupta necontenită pe care pescarii sovietici o duc pentru progresul pisciculturii cu ajutorul ştiinţei, obişnuindu-se să privească munca lor nu numai prin rezultatul imediat, ci prin prizma viitorului.

Popularizînd această carte, bibliotecile unităţilor pescăreşti vor contribui la formarea şi dezvoltarea unei atitudini noi a muncitorilor pescari faţă de munca lor, faţă de îndatoririle lor în ce priveşte asigurarea protecţiei fondului piscicol.

# Colțul SATIRIC




Tovarășul Bora de la I.S.P.L. - Bistrița făcînd contractări de lapte în comuna Vișeul de Jos, a încheiat de două ori contracte cu producătorul Tămăioagă pentru aceiași cantitate de lapte provenită de la aceiași vacă.

*Tovarășe achizitor,*
*Așa distrat ești uneori*
*Că faci contract de două ori.*
*Dar vaca mea nu e distrată,*
*Ea lapte dă numai odată...*

---

Tovarășul MIHALYFALVY EUGEN, conducător tehnic la I.R.I.C.-Cluj, „organizează" munca din birou, izolat de muncitori, pe care nici n-a reușit să-i cunoască

*Te-ai izolat de cei din jurul tău*
*Și deocamdată nu îți pare rău.*
*Dar sînt convins că n-o să-ți vină bine*
*Cînd cei din jur s-or „izola" de tine.*

I. P. 2 — c. 9200

**Muncitori, tehnicieni, funcţionari!**

Citiţi şi răspîndiţi

REVISTA INDUSTRIEI ALIMENTARE
**PENTRU PRODUSE ANIMALE**

Apare sub îngrijirea unui comitet de redacţie.

Redacţia şi administraţia:
Bucureşti. – Calea Victoriei Nr. 63–69.
Telefon 4.15.95.

E 2035/A
d
KAT

# REVISTA INDUSTRIEI ALIMENTARE

## PENTRU PRODUSE ANIMALE

Institut de Documentare Tehnică
BUCUREȘTI
DEMEU - [illegible]
VYMĚ - WYMIANA
TAUSCH - CMEHA

# REVISTA INDUSTRIEI ALIMENTARE

## PENTRU PRODUSE ANIMALE

ORGAN AL MINISTERULUI INDUSTRIEI ALIMENTARE
ŞI AL SINDICATULUI MUNCITORILOR DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

Nr. 5 1954


## SUMAR


pag.

A. CONSTANTINESCU: A 4-a Sesiune a Comitetului Administrativ al Uniunii Internaţionale a Sindicatelor Muncitorilor din Industria Alimentară, tutun, băuturi, hoteluri, cafenele şi restaurante . . . . . 1

Dr. C. NEDELEA: Controlul sanitar-veterinar al cărnii şi importanţa lui . . . . . 5

* * * Cînd lipseşte îndrumarea tehnică . . . 7

SAIGO IOSIF: Metode raţionale pentru fabricarea untului . . . . . 9

A. STURCHIN: Maşini pentru gresarea automată a cutiilor de conserve cu vaselină . 11

N. E. SALNICOV: Perspectivele de folosire a resurselor de materie primă în Marea Neagră . . . . . 12

A. BARMAS şi T. POLETAEV: Măsuri pentru prevenirea coroziunii cutiilor de conserve din tablă nelăcuită . . . . . 15

* * * Pescarii din Primorie (un reportaj al revistei „Uniunea Sovietică“) . . . . . 16


## ОГЛАВЛЕНИЕ


стр.

А. КОНСТАНТИНЕСКУ: 4-я Сессия Административного Комитета Международного Обьединения Профсоюзов Трудящихся Пищевой и Табачной Промышленности, производства напитков, работников гостиниц, кафе и ресторанов . . 1

Д-р К. НЕДЕЛЯ: Санитарный контроль мяса и его значение . . . . . 5

* * * Когда отсуствует техническое руководство . . . . . 7

САЙГО ИОСИФ: Рациональные методы выработки масла . . . . . 9

А. ШТУРКИН: Машина для автоматической смазки вазелином консервных банок 11

Н. Е. САЛЬНИКОВ: Перспективы использования сырьевых рессурсов Черного Моря . . . . . 12

А. БАРМАШ и Т. ПОЛЕТАЕВ: Опыт предохранения от коррозии жестяных нелакированных банок . . . . . 15

* * * Рыбаки Примория (репортаж журнала „Советский Союз“) . . . . . 16


## RUBRICI

Din experienţa U.R.S.S.
Inovaţii şi inovatori.
Să le urmăm exemplul
Din activitatea unităţilor noastre
Recenzii
Dispoziţiuni legale

## РУБРИКИ

Из опыта С.С.С.Р.
Нововведения и новаторы
Последуем их примеру
Из деятельности наших единиц
Рецензии
Законные рапоряжения

Institut. de Documentare Tehnică
BUCUREȘTI
OBMEN - CSERE
VYMENA - WYMIANA
TAUSCH - OMEHA

# A 4-a sesiune a Comitetului Administrativ al Uniunii Internaționale a Sindicatelor Muncitorilor din Industria Alimentară, Tutun, Băuturi, Hoteluri, Cafenele și Restaurante

**A. CONSTANTINESCU**
Președinte al C. C. al Sindicatului Muncitorilor
din Industria Alimentară din R. P. R.

In zilele de 26—28 iunie a. c. va avea loc în București sesiunea Comitetului administrativ al Uniunii Internaționale a Sindicatelor Muncitorilor din Industria Alimentară, Tutun, Băuturi, Hoteluri, Cafenele și Restaurante.

Acest eveniment constituie un pas înainte pe calea luptei pentru apărarea intereselor economice și sociale ale oamenilor muncii pe care îi reprezintă această Uniune. Ordinea de zi a sesiunii cuprinde:

1. Raportul asupra activității Uniunii Internaționale și asupra aplicării hotărîrilor celui de al III-lea Congres Mondial al Sindicatelor.

2. Raportul asupra pregătirii celei de a II-a Conferințe Internaționale a Uniunii Internaționale a Sindicatelor Muncitorilor din Industria Alimentară și tutun.

Uniunea Internațională a Sindicatelor Muncitorilor din Industria Alimentară, Tutun, Băuturi, Hoteluri, Cafenele și Restaurante, este unul din cele 11 departamente profesionale ale F.S.M., constituite pe baza principiului de organizare a mișcării sindicale mondiale — pe ramuri de producție. Ea a luat ființă în noembrie 1949, drept răspuns la ofensiva deșănțată a capitalismului de intensificare a exploatării muncitorilor și de oprimare a libertăților lor democratice. Înființarea Uniunii a fost rezultatul luptei duse de Federația Sindicală Mondială pentru realizarea unității mișcării sindicale din lumea întreagă.

De la înființare și pînă în prezent, Uniunea Internațională a desfășurat o activitate rodnică pe linia apărării intereselor membrilor săi.

Este suficient să enumărăm doar cîteva aspecte din această luptă, pentru a scoate în evidență rolul important pe care îl are Uniunea în lupta clasei muncitoare.

In țările capitaliste și coloniale, muncitorii din ramurile industriale reprezentate de Uniune, desfășoară o luptă susținută pentru obținerea unor salarii mai mari și a unor condiții omenești de muncă, pentru apărarea libertăților democratice și a drepturilor sindicale.

In ultimul timp, în diferite țări capitaliste s-au organizat, cu sprijinul direct al Uniunii Internaționale, acțiuni greviste ale muncitorilor din industriile alimentare, care s-au desfășurat la un înalt grad de combativitate revoluționară.

Astfel în Suedia, greva a ținut 45 de zile și a cuprins peste 25.000 muncitori, iar la Rio-de-Janeiro 45.000 muncitori au încrucișat brațele timp de 72 ore; greve similare au avut loc și în alte țări ca: Peru, Uniunea Sud-Africană, Republica Dominicană etc, reușindu-se să se obțină de la capitaliști satisfacerea unora dintre revendicări. De exemplu, s-a obținut urcarea salariilor cu 30% în Brazilia, și cu 32% în Peru, precum și însemnate sporiri de salarii în Uniunea Sud-Africană și Suedia.

Asigurarea satisfacerii revendicărilor oamenilor muncii este strîns legată de asigura-

rea păcii între popoarele lumii. Avînd în vedere aceste considerații, Uniunea a mobilizat membrii săi pentru a împleti lupta lor pentru revendicări social-economice cu lupta împotriva politicii agresive și provocatoare a imperialismului.

Astfel, Sindicatul Muncitorilor englezi din industria tutunului, a cerut primului ministru al Marii Britanii să intervină grabnic pe lîngă guvernul S.U.A. pentru a pune capăt experiențelor cu bombe cu hidrogen. Muncitorii brutari din aceeași țară au luat poziție hotărîtă față de prezența trupelor americane în țara lor și au adoptat rezoluții cu privire la retragerea acestor trupe.

Un loc de seamă în lupta pentru apărarea păcii îl ocupă muncitorii din industria alimentară din Germania Occidentală. Ei se pronunță cu tot mai multă hotărîre împotriva politicii războinice și de trădare națională a guvernului de la Bonn.

O contribuție însemnată a adus Uniunea Internațională la întărirea solidarității internaționale a oamenilor muncii, la ridicarea combativității muncitorilor din Industria Alimentară.

Preocuparea Uniunii pe această linie a fost scoasă în evidența și prin mesajele trimise de muncitorii din Brazilia, Columbia, Guatemala, Republica Dominicană, Uniunea Sud-Africană și din alte țări, mesaje prin care ei și-au exprimat mulțumirea față de sprijinul efectiv acordat de Uniune, în lupta pentru satisfacerea revendicărilor lor.

Activitatea Uniunii a căpătat un caracter și mai concret în urma celui de al III-lea Congres Mondial al Sindicatelor, care a sprijinit Uniunea într-o serie de probleme privind sarcinile ei în legătură cu dezvoltarea mișcării sindicale mondiale.

Delegații muncitorilor alimentari care au participat la Congres, și-au luat angajamentul să popularizeze prin toate mijloacele uriașa importanța a Congresului și documentele lui. De exemplu, în Finlanda, Comitetul de pregătire a celui de al III-lea Congres Mondial al Sindicatelor, care lusese organizat pe lînga Sindicatul Muncitorilor din industria Alimentară a fost transformat în Comitet de popularizare a hotărîrilor Congresului. In acest scop Comitetul a organizat adunări, unde s-au prezentat dări de seamă asupra lucrărilor Congresului ; de asemenea, a publicat în organul de presă sindical și în alte organe de presă o serie de articole privind problemele dezbătute la Congres.

Uniunea a dat o atenție deosebită popularizării scrisorii deschise adresate de Congres tuturor oamenilor muncii, precum și răspîndirii numărului special al revistei „Mișcarea Sindicală Mondială“ dedicat Congresului al III-lea.

In multe părți ale lumii, hotărîrile Congresului au început să prindă viață. Astfel, la Conferința din februarie 1954, muncitorii din hoteluri, cafenele și restaurante din Brazilia au adoptat un program de revendicări în spiritul hotărîrilor celui de al III-lea Congres Mondial al Sindicatelor. Asemenea exemple se întîlnesc aproape în toate țările, unde muncitorii afiliați și chiar neafiliați Uniunii, își desfășoară lupta de revendicări pe baza directivelor F.S.M.

Datorită activității sale rodnice, a crescut prestigiul Uniunii în rîndurile maselor largi de oameni ai muncii. Dacă în 1949, la înființarea ei, Uniunea cuprindea organizații naționale din 9 țări, cu un număr de 4.200.000 de membri, astazi ea cuprinde 44 organizații naționale din 26 țări, cu un număr de aproximativ 6.000.000 membri. Această creștere nu este întîmplătoare. Ea ilustrează încrederea crescîndă a oamenilor muncii în forța combativă a acestei Uniuni.

Pentru a întări mișcarea de organizare sindicala, Uniunea întreține legaturi prin corespondența cu organizațiile sindicale dintr-o serie de țări neafiliate ei, împartașindu-le experiența de lupta a membrilor sai. Influența Uniunii este in continua creștere, ceea ce contribuie într-o importanta masura la întarirea prestigiului F.S.M.

Deși Uniunea internațională a Sindicatelor Muncitorilor din Industria Alimentara a obținut insemnate realizari in apararea intereselor economice și sociale ale oamenilor muncii pe care ii reprezinta, totuși lupta este inca grea in țarile capitaliste. Privind in general situația clasei muncitoare din țarile imperialiste și in special din țarile coloniale, constatam o înrautațire crescinda, determinata de politica de jaf a imperialismului in goana lui dupa profituri maxime.

Cu mai multă claritate este scoasă în evidență situația grea a muncitorilor din țările capitaliste, dacă privim, în același timp, prosperitatea și înflorirea continuă a vieții oamenilor muncii din U.R.S.S. și din țările de democrație populară.

Industria socialistă a Uniunii Sovietice se dezvoltă într-un ritm pe care nu-l poate atinge nici o țară capitalistă. In 1953, volumul producției industriale în U.R.S.S. a crescut cu 45% în comparație cu anul 1950. In cel de al doilea semestru al anului 1953 valoarea măr-

furilor de consum popular a crescut cu 30 miliarde ruble față de primul semestru. Prevederile cheltuielilor actualului buget al Uniunii Sovietice, destinat acțiunilor social-culturale, însumează 141,3 miliarde ruble, echivalînd cu aproape întregul fond de cheltuieli al bugetului din anul 1939. Aceste cîteva date precum și cele 7 reduceri consecutive de prețuri efectuate după război, dovedesc că în centrul preocupărilor Partidului Comunist al Uniunii Sovietice și a Guvernului Sovietic stă asigurarea satisfacerii necesităților materiale și culturale mereu crescînde ale întregii societăți.

Urmînd exemplul primului stat socialist, țările de democrație populară, printre care și țara noastră, păşesc pe calea progresului și prosperității. Oamenilor muncii din țara noastră le sînt asigurate condiții tot mai bune de viață și de muncă. Cantitățile de produse de larg consum destinate oamenilor muncii sînt în continuă creștere. Industria bunurilor de larg consum și industria alimentară din țara noastră se dezvoltă neîncetat, contribuind la creșterea bunei stări a poporului. Numai în 1953 și începutul anului 1954 au fost puse în funcțiune 6 noi fabrici de pîine, o fabrică de conserve și în curînd urmează să se pună în funcție o fabrică de lapte praf etc. De asemenea, 16 întreprinderi de panificație și-au mărit capacitatea de producție, iar alte întreprinderi de conserve, ulei, lapte, zahăr au fost dotate cu utilaj modern. Datorită acestor măsuri luate de partid și guvern, în 1953 producția de pîine a crescut cu 29%, cea de paste făinoase cu 23%, zahăr 12%, conserve din fructe cu 15% etc. Muncitorii din industria alimentară din țara noastră luptă pentru aplicarea hotărîrilor plenarei C. C. al P.M.R. din 19—20 august 1953, menită să aducă o creștere considerabilă a nivelului de trai al poporului muncitor.

In obținerea acestor succese sindicatele au un rol important. Sprijinind pe muncitori în întreceri socialiste, ajutîndu-i să-și ridice nivelul cultural, colaborînd cu conducerile unităților la rezolvarea problemelor care preocupă masele, sindicatele contribuie la realizarea unei producții din ce în ce mai mari și de calitate tot mai bună, ceea ce aduce cu sine creșterea nivelului de trai al poporului.

Cu totul altfel se prezintă situația din țările capitaliste, unde nivelul de trai al oamenilor muncii, este în continuă scădere. Acolo muncitorii din industria alimentară, mai mult ca alții, sînt amenințați de a fi aruncați în brațele șomajului, ca urmare a faptului că imperialismul cuprins de isterie războinică, intensifică procesul de trecere a producției de pace la producția de război. Capitaliștii înlocuiesc tot mai mult muncitori adulți din aceste ramuri industriale prin femei și minori, cărora le plătesc salarii mult mai mici.

In țările capitaliste și coloniale, producția bunurilor de consum popular este în continuă scădere.

In Italia capacitatea de producție a morilor nu este utilizată decît în proporție de 40%, iar a industriei de patiserie între 20—30%.

Aci situația clasei muncitoare este dezastruoasă, făcîndu-se simțită în mod accentuat o subalimentație a populației.

In S.U.A., citadela reacțiunii imperialiste și a uneltirilor de război, sute de mori sînt închise, iar muncitorii sînt aruncați în brațele șomajului.

In Germania Occidentală, consecințele politicii de remilitarizare urmărită de agentul american Adenauer sînt dezastruoase pentru muncitorii din industria alimentară. Se închid tot mai multe mori (60 numai în anul 1953) fabrici de ulei, de produse de carne, de conserve etc.

In industriile alimentare din această țară există în momentul de față peste 300.000 șomeri.

De aceeași criză suferă în prezent și industriile alimentare din Anglia, Olanda, Austria și alte țări capitaliste, unde puterea de cumpărare a salariului muncitorilor este în continuă scădere. Costul vieții a crescut din 1947 pînă în a doua jumătate a anului 1953 în Anglia cu 40%, în S.U.A. cu 21%, în Italia cu 23%.

Concomitent cu creșterea costului vieții cresc și cheltuielile de război ale statelor capitaliste. Bugetul S.U.A. este aproape în întregime un buget militar, 87% din cheltuieli fiind alocate în scopuri militare, războinice. Bugetul militar al Angliei însumează 1.460.000.000 lire sterline, în timp ce sumele alocate pentru acțiuni social-culturale sînt înfime.

De teama mișcării muncitorești, care este în continuă creștere și în scopul de a-și exercita în mod nestingherit politica sa criminală, imperialismul recurge la înăbușirea celor mai elementare drepturi democratice. Intr-o serie de țări capitaliste se lovește în mod continuu în liberul exercițiu al drepturilor sindicale. Fruntașii mișcării sindicale progresite sînt urmăriți, arestați persecutați cu sălbăticie. Dreptul de propagandă sindicală este înăbușit.

Conducătorii de dreapta ai sindicatelor scizioniste, trădători ai intereselor clasei muncitoare, slugi ale imperialismului, se pun din

ce în ce mai mult în slujba acestuia, apărînd politica de jefuire a popoarelor.

Această situație pune în fața mișcării sindicale progresiste din lumea întreagă, în fața F.S.M. și a organelor ei, sarcini de mare răspundere.

Apropiata sesiune a Comitetului Administrativ al Uniunii Internaționale a Sindicatelor Muncitorilor din Industria Alimentară este urmărită cu un viu interes de muncitorii din toate țările datorită faptului că în lumina analizei pe care o va face, va lua o serie de măsuri menite să ducă la intensificarea luptei muncitorilor din țările capitaliste, pentru cîștigarea drepturilor lor, la întărirea solidarității internaționale a celor ce muncesc, la creșterea combativității revoluționare.

Una dintre problemele ce vor fi dezbătute la sesiune, este pregătirea celei de a II-a Conferințe Internaționale a Uniunii. Această conferință prezintă o importanță deosebită. Sarcina ei principală va fi elaborarea unui program de revendicări importante ale muncitorilor din țarile capitaliste și coloniale pentru obținerea unor condiții mai bune de trai și de munca, pentru majorarea salariilor, împotriva exploatării și a șomajului, pentru libertăți sindicale și democratice, pentru pace.

La această conferință vor fi chemați să participe, prin trimiterea de reprezentanți aleși în mod democratic, muncitorii alimentari de pe întreg globul, fără deosebire de naționalitate, culoare, apartenență sindicală, păreri politice sau religioase.

O alta problemă ce stă în fața sesiunii Comitetului Administrativ al Uniunii este analizarea felului cum se îndeplinesc Hotărîrile celui de al III-lea Congres Mondial al Sindicatelor și luarea de măsuri pentru aplicarea lor și în viitor. Aceasta va contribui din plin la traducerea în viață a principiilor fundamentale ale Chartei drepturilor sindicale elaborate de cea de a 25-a sesiune a Biroului Executiv al F.S.M.

In ciuda piedicilor existente și a teroarei cumplite din țările capitaliste și coloniale, oamenii muncii fac ca organizațiile lor să progreseze în lupta pe care o duc împotriva exploatatorilor. Tov. Louis Saillant, Secretar General al F.S.M. arată că „în acest secol, al XX-lea, ajuns la jumătatea lui, monopolurile capitaliste, marii patroni, feudalii, guvernele care sînt în solda lor, mai pot uneori să încetinească ritmul creșterii forțelor sindicale muncitorești,dar nu pot să împiedice progresul lor. Ele pot uneori, pentru o anumită perioadă, să-și subordoneze organizațiile sindicale slabe, pentru a le pune în slujba lor. In mod inevitabil însă forțele organizate ale oamenilor muncii, vor scutura acest jug" *).

Muncitorii din țara noastră au adus întotdeauna un aport prețios la lupta muncitorilor din țările capitaliste și coloniale.

Antrenîndu-se în întrecerea socialistă, ei fac ca țara noastră, membră activă a lagărului socialismului și al păcii, să se întărească continuu și să aducă un aport din ce în ce mai însemnat la cauza menținerii și consolidării păcii, la cauza susținută de oamenii muncii din lumea întreagă.

Sprijinind cu fermitate politica statului nostru de democrație populara, a cărui linie este îndreptată spre colaborarea pașnică între popoare, spre extinderea relațiilor comerciale cu toate țarile pe bază de egalitate, muncitorii noștri contribuie la spargerea cercului de îngradire economică pe care S.U.A. îl impune țarilor capitaliste, contribuind astfel și la îmbunătățirea situației muncitorilor din țările capitaliste.

Prin solidaritatea frățească și activă cu lupta de eliberare a popoarelor din colonii, poporul nostru aduce un aport important la însuflețirea acestei lupte, la grăbirea scuturării jugului colonial.

In strînsă înfrățire internațională, muncitorii din întreaga lume, pășesc cu hotărîre sub steagul de luptă al F.S.M. pe calea eliberării sociale și naționale.

Cea de a 4-a sesiune a Comitetului Administrativ al Uniunii Internaționale a Sindicatelor Muncitorilor din Industria Alimentară, Tutun, Băuturi, Hoteluri, Cafenele și Restaurante, va constitui un nou pas înainte spre realizarea acestor obiective.

---

*) Louis Saillant „Spre noi victorii" — revista Mișcarea Sindicală Mondială, nr. 7—8/954.

# CONTROLUL SANITAR-VETERINAR AL CĂRNII ŞI IMPORTANŢA LUI

**Dr. C. NEDELEA**
din Direcţia generală a industriei cărnii M. I. A.

*Carnea şi grăsimile sînt absolut necesare organismului omenesc. Ele sînt mai hrănitoare decît produsele vegetale, deoarece proteinele din carne au o compoziţie mai apropiată de aceea a organismului omenesc, decît proteinele vegetale. Pentru a fi însă folositoare organismului, ele trebuie să fie de bună calitate.*

*De aceea, examinarea cărnii înainte de a fi dată în consum este obligatorie prin lege. Ea are de scop: să prevină consumarea cărnii provenită de la animale bolnave, ceea ce se poate întîmpla în cazul tăierilor clandestine sau de necesitate; să înlăture carnea, grăsimile şi organele atinse de afecţiuni, precum şi carnea devenită insalubră din cauza conservării defectuoase. De asemenea, prin controlul cărnii se mai urmăreşte descoperirea substituirilor şi a altor acţiuni frauduloase.*

*Examinarea cărnii se face în abatoare, la centrele de tăiere, în hale, pieţe, măcelării, restaurante, cantine, frigorifere etc.*

*Acest examen comportă multe cunoştinţe, practică îndelungată, multă conştiinciozitate şi o răbdare deosebită.*

*Sînt unele boli, ca tetanosul, turbarea şi altele — care nu produc leziuni caracteristice (modificări ale ţesuturilor, vizibile cu ochiul liber); din această cauză, simpla examinare a cărnii tăiate nu dă suficientă garanţie pentru comestibilitatea ei. De aceea, starea sănătăţii unui animal se poate aprecia mai uşor înainte de tăiere. Temperatura, pulsul, respiraţia, pofta de mîncare, mersul etc. sînt indicii de control în ce priveşte starea sănătăţii animalului.*

*Animalul găsit sănătos trebuie curăţat şi introdus în sala de tăiere, unde se urmăreşte de aproape tăierea, jupuirea, eviscerarea şi parcelarea. Cu această ocazie se pot culege date mai complete asupra sănătăţii lui.*

*Examinarea trebuie să se facă numai la lumina zilei, deoarece lumina artificială denaturează culoarea şi aspectul organelor şi al leziunilor ce se pot găsi. Se poate face examenul la lumină artificială numai dacă există condiţii de luminozitate suficientă.*

*O deosebită atenţie trebuie dată examinării cărnii provenită de la animale tăiate clandestin sau din necesitate, ori de la animale aduse din altă localitate (carne forenă), precum şi cărnii congelate.*

*Cea mai periculoasă este carnea provenită de la animalele tăiate clandestin, datorită faptului că tăierile în afară de abator se fac în condiţii neigienice, fără control sanitar-veterinar, iar manipularea şi transportarea se fac cu mijloace necorespunzătoare. De cele mai multe ori acest examen nu este sigur, deoarece lipsesc unele organe interne importante care sînt necesare examenului.*

*In cazuri speciale, cînd este vorba de carne provenită de la animale dubioase, la care examenul nu poate da rezultate sigure, trebuie să se recurgă şi la examenul de laborator: bacteorologic, trichinoscopic, chimic etc.*

*Carnea găsită bună pentru consum se marchează cu ştampila abatorului.*

*După ştampilare, carnea trebuie trecută în sala de zvîntare, unde se lasă 2—3 ore. Carnea nu se încarcă în stare caldă, deoarece se încinge, producîndu-se fermentaţie acidă. După zvîntare, carnea se acoperă cu o peliculă uscată, care împiedică pătrunderea microbilor şi alterarea.*

*Carnea care îndeplineşte toate condiţiile igienico-sanitare se dă în consumaţie fără restricţii. In unele cazuri, ea poate fi dată în consum numai condiţionat, după ce a fost sterilizată. Carnea slabă, cu un procent mare de apă, cu pete, se poate amesteca cu carne de calitate bună şi poate fi folosită la fabricarea mezelurilor. Anumite feluri de carne nu sînt admise decît pentru alimentaţia animalelor carnivore.*

*Depozitarea și păstrarea cărnii pentru desfacere și prelucrare trebuie făcută în condiții igienice ireproșabile. Altfel carnea se infectează și devine improprie pentru consum.*

*Alegerea cărnii pentru congelare trebuie făcută cu cea mai mare grijă și cu respectarea tuturor condițiilor de igienă.*

*Este necesar ca transportul cărnii să se facă numai în vehicule anumite destinate acestui scop, iar pentru distanțe mari trebuie folosite vagoane frigorifere, lăzi izoterme etc. Este bine ca înaintea efectuării unui astfel de transport, vagoanele să fie bine curățate și dezinfectate. Carnea și subprodusele se vor transporta numai congelate și se va avea în vedere ca la locul de destinație să existe nu numai condițiile necesare pentru recepționare, dar și posibilitatea de a se face examenul sanitar-veterinar, dacă va fi cazul.*

*Dacă în cea mai mare parte a abatoarelor aplicarea acestor reguli este urmărită cu atenția cuvenită, sînt însă unele abatoare unde aceste îndatoriri sînt neglijate.*

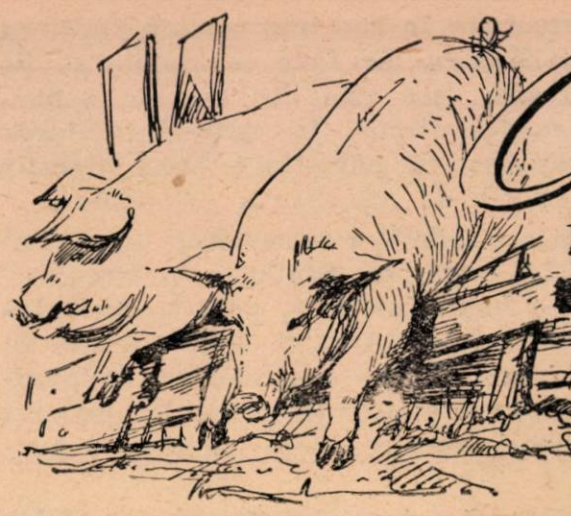
*De exemplu, la abatorul Iași nu se respectă condițiile pentru expedierea cărnii la distanțe mari. Acest abator a expediat la abatorul București porci tăiați, la care organele nu erau detașate și atîrnau la capul pieptului.*

*Tot astfel, abatoarele din Pitești și Bîrlad au expediat porci tăiați, dar neopăriți, cu părul pe ei, cu unghiile netrase etc., iar abatorul Tg. Mureș, expediind organe congelate, n-a detașat vezica biliară de pe ficat, n-a separat limbile și beregatele (traheile).*

*Trebuie evitate procedeele de felul celor de la abatorul Satu Mare, care, într-un vagon cu carne a pus și o cantitate de burți neopărite, spălate superficial. Un alt exemplu cu privire la nerespectarea regulilor igienico-sanitare de transport poate fi citat tot la abatorul Tg. Mureș, care a expediat picioare și organe congelate în blocuri de sute de kilograme, amestecate cu urme de pămînt și resturi de rogojini, sau puse în coșuri de nuiele rupte, neferite de impurități.*

*Sînt unele cazuri cînd nici transportul de la laborator la hale, restaurante, sau frigorifere, nu se face în condițiile igienico-sanitare prevăzute. Fabrica de mezeluri „Mistrețul" din București dispune de autocamioane speciale pentru transportul cărnii, căptușite cu tablă, dar unele din acestea nu sînt acoperite.*

*Trebuie să se ia măsuri urgente pentru lichidarea acestor lipsuri, dîndu-se cea mai mare atenție cărnii destinată consumului, astfel ca zi de zi calitatea acesteia să fie tot mai bună.*



# Cînd lipseşte îndrumarea TEHNICĂ

Intreprinderea de creştere şi îngrăşare de animale din regiunea Stalin are sarcini de plan importante în legătură cu sporirea producţiei de purcei.

Se ştie că procesul de creştere al purceilor, necesită cunoştinţe profesionale temeinice şi stăruinţă pentru aplicarea lor în practică.

Rezultatele obţinute de I.C.I.A.-Stalin în primele patru luni ale acestui an şi modul cum se desfăşoară procesul de producţie la unităţile ei dovedesc că în activitatea acestei întreprinderi există încă lipsuri serioase.

In perioada sus amintită întreprinderea a realizat cu 34% mai puţine fătări decît numărul planificat, ceea ce înseamnă că mare parte din materialul de reproducţie a fost furajat inutil. De asemenea, numărul de purcei înţărcaţi pe cap de scroafă este de circa 50% din cel planificat, iar greutatea purceilor este inferioară greutăţii planificate.

Rezultatele slabe obţinute de această întreprindere se datoresc în general faptului că munca unităţilor de creştere este lipsită de îndrumarea tehnicienilor, fiind lăsată să se desfăşoare „de la sine". Regulile de zooigienă nu formează un îndreptar unic în activitatea secţiilor de producţie, fiecare din acestea avînd metodele sale proprii în materie de creştere, metode care de cele mai multe ori nu corespund principiilor zooveterinare.

Astfel, nerealizarea planului de fătări se datoreşte lipsei de preocupare pentru obţinerea a două fătări pe an de la fiecare scroafă şi lipsei de grijă pentru montarea scroafelor la prima perioadă de călduri după înţărcare.

De asemenea, la unele unităţi (de exemplu la maternitatea Cristian), scroafele sînt considerate ca lactante încă 2—3 săptămîni după înţărcare, timp în care nu sînt duse în staţiunile de montă, fiind ţinute mai departe în boxele de fătare.

Monta propriu zisă diferă de la o unitate la alta. Uneori ea se practică individual (la Hălchiu, Cristian, Prejmer); alteori se face în harem (Ghimbav). In unele secţii se face monta simplă, iar în altele se repetă. Repetarea se face fie cu acelaş vier, fie cu vieri diferiţi, iar intervalul dintre cele două monte este cînd de 15 minute (la Hălchiu, Ghimbav), cînd de 8 ore (la Prejmer şi Cristian).

In unele secţii nu există registre de montă (exemplu la Ghimbav); tot aşa, la unele maternităţi nu există nici registre zootehnice (Prejmer, Ghimbav, 7 Noembrie).

In staţiuni sînt ţinute în comun, atît scroafe în montă bine întreţinute, cît şi scroafe în montă foarte slabe şi scroafe gestante. Scroafele se montează în continuare chiar dacă nu au prins după două monte. Analizînd aspectele negative ale diferitelor sisteme de montă practicate la I.C.I.A.-regiunea Stalin, rezultă următoarele:

a) Lipsa registrului de montă împiedică efectuarea montei duble şi cu vieri diferiţi, aşa cum se recomandă, şi mai ales nu dă posibilitatea să se elimine din timp din crescătorie scroafele sterpe. Tot aşa, lipsa registrului zootehnic nu permite cunoaşterea şi urmărirea productivităţii fiecărui reproducător, în aşa fel încît reproducătorii buni şi descendenţii acestora să poată fi utilizaţi la maximum, iar cei răi (cu rezultate slabe la fătările sau alăptările anterioare) să fie scoşi din timp de la prăsilă.

b) Prin monta în harem nu se asigură monta tuturor scroafelor în călduri. De asemenea, prin acest sistem nu se poate ţine evidenţa montărilor.

c) Prin repetarea montei la interval de 15 minute nu se realizează scopul care justifică monta dublă şi anume: fecundarea unui număr cît mai mare de ovule imediat după coborîrea acestora din ovar, cu ajutorul unor spermatozoizi cu mare vitalitate, neîmbătrîniţi (aceasta necesită prinderea momentului în care se face ovulaţia) adică 24—40 ore de la apariţia căldurilor — şi evitarea îmbătrînirii spermatozoizilor, care nu trăiesc decît circa 16—20 ore înainte de a întîlni ovulele. Cunoscînd aceste date este uşor de înţeles de ce se recomandă ca scroafele să fie date la vier la 18—24 ore după apariţia căldurilor, iar monta să fie repetată după 16—18 ore.

Prin lipsa de supraveghere din staţiunile de montă nu numai că nu se poate prinde momentul cel mai bun, ci se întîmplă ca însăşi căldurile să treacă neobservate, ceea ce atrage încă 21 zile de furajare inutilă.

d) Prin ţinerea scroafelor gestante în staţiunile de montă, acestea nu pot beneficia de o alimentaţie corespunzătoare, fiind în acelaşi timp expuse la avort, mai ales atunci cînd monta se face în harem. De asemenea, scroafele slăbite de alăptare, amestecate cu cele aflate dinainte în staţiune,

nu numai că nu pot primi o raţie de refacere, ci mănîncă mai puţin decît celelalte.

e) Repetarea montei la a treia perioadă de călduri nu este economică. O scroafă montată la două perioade de călduri consecutive şi care nu a prins, poate fi considerată ca sterilă şi în consecinţă trebuie eliminată de la prăsilă.

In ceea ce priveşte pierderile mari de purcei la I.C.I.A.-regiunea Stalin, acestea se datoresc în special mortalităţii crescute în rîndurile purceilor, ca urmare a afecţiunilor gastro-intestinale, datorită modului defectuos în care se face hrănirea tineretului.

Aproape la toate maternităţile din regiunea Stalin hrănirea scroafelor se face în boxe, purceii sugari avînd posibilitatea să consume din hrana mamelor. Cum în această hrană intră adesea furaje greu digestibile şi contra indicate pentru organismele tinere (şroturi, borhoturi etc.) deranjamentele gastro-intestinale la sugari sînt foarte frecvente; mai mult, la unele unităţi (de exemplu Prejmer) troacele nu se curăţă după masă, iar hrana se acreşte.

In unele secţii furajarea sugarilor în comun cu scroafele este singura hrană suplimentară a purceilor. Cînd purceii sugari primesc hrana suplimentară separat, aceasta constă fie din boabe neuruite de porumb şi orz (7 Noembrie), fie din acelaşi amestec al scroafelor, umed (Prejmer, Cristian) sau uscat (Hălchiu şi Ghimbav), fie din carne de cal, cum se întîmplă la secţia Sărata.

Grăunţele neuruite sînt consumate cu greutate de tineret şi nu permit amestecuri de săruri minerale, iar carnea de cal este un aliment greu digerabil pentru purceii sugari.

Apa nu se asigură sugarilor decît în foarte puţine secţii, lucru care se întîmplă de altfel şi cu purceii înţărcaţi şi cu scroafele, aceasta fiind urmarea părerii greşite că adăparea porcilor provoacă diaree.

Hrănirea scroafelor în cea mai mare măsură cu porumb şi neadăparea lor face ca laptele să fie prea gras; aceasta este una din cauzele pentru care purceii capătă diaree. In general însetarea produce constipaţie, nu permite o bună digestie şi micşorează pofta de mîncare a animalelor.

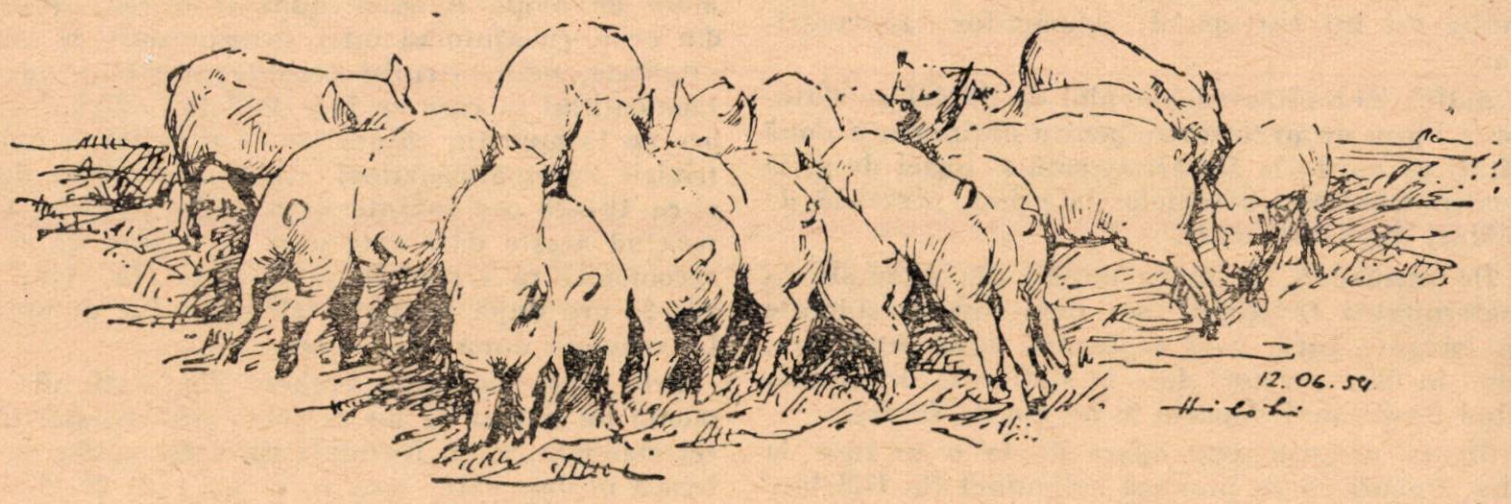
O altă cauză a pierderilor înregistrate la purceii sugari la I.C.I.A.-regiunea Stalin, este circulaţia acestora dintr-o boxă într-alta, prin troacele individuale ale scroafelor. Această circulaţie are ca urmare secătuirea de lapte a scroafelor, neliniştirea lor şi strivirea purceilor (prin desele sculări şi culcări) iar uneori omorîrea prin muşcare, a purceilor străini.

Deosebit de gravă este şi îngrăşarea scroafelor (la 7 Noembrie, Cristian) care atrage după sine naşterea de purcei slab dezvoltaţi, neviabili, iar uneori chiar morţi.

Aspectele negative arătate mai sus puteau fi înlăturate dacă conducerea întreprinderii (director tov. Marcu Aurel) şi tehnicienii întreprinderii le-ar fi sezisat, le-ar fi luat în discuţie, ar fi căzut de acord asupra celor mai bune metode privind tehnica reproducţiei şi creşterea tineretului şi ar fi căutat să le pună în practică.

La I.C.I.A.-regiunea Stalin însă, nu numai că unităţile au fost lăsate să se descurce singure, dar întreprinderea nu le-a transmis nici îndrumările tehnice importante date de ministerul nostru în acest sens; circularele date de minister au fost puse la dosar fără să fie transmise în copie conducătorilor de unităţi.

Este necesar ca atît conducerea cît şi tehnicienii de la I.C.I.A.-Stalin să privească cu mai multă răspundere sarcinile ce li s-au trasat şi să procedeze neîntîrziat la remedierea acestor lipsuri.



# Metode raționale pentru fabricarea untului

**SAIGO IOSIF**
Conducător tehnic — I. S. P. L.-Arad

*O bună parte din zara rezultată de la fabricarea untului are un conținut de grăsime de 0,4—0,5% și uneori chiar mai mare.*

*Făcînd un calcul al cantităților de grăsime care se pierd în felul acesta, ajungem la valori destul de apreciabile. Astfel, o fabrică ce produce într-un an 200 tone de unt pierde la o cantitate de 350.000 litri zară produsă, cu un conținut de 0,5% grăsime, circa 850 kg unt.*

*In prezent parte din maiștrii care lucrează la fabricarea untului în întreprinderile noastre, nu folosesc întotdeauna metodele ce'e mai raționale. De exemplu, la pasteurizarea smîntînii se face răcirea bruscă pînă la temperatura de 2—5°C, temperatură care se menține un anumit timp pentru maturația fizică; apoi se încălzește la temperatura de 16—20°C pentru fermentare și înainte de batere se răcește din nou la temperatura de 7—13°C.*

*Făcînd un calcul al caloriilor folosite, vedem că pentru un kilogram de smîntînă prelucrată în acest fel sînt necesare 32 calorii, dintre care 18 sînt negative.*

*In general, această metodă este folosită pentru asigurarea consistenței untului; aceasta poate fi asigurată însă prin metode mai puțin costisitoare. Aplicîndu-se o altă metodă s-a ajuns la un consum redus de calorii (opt calorii negative pentru 1 kg. de smîntînă), iar conținutul de grăsime al zarei a scăzut pînă la 0,1% și deseori chiar mai puțin.*

*In procesul tehnologic al fabricării untului, tehnicienii trebuie să țină seama, în primul rînd, de următoarele:*

*1) reglarea conținutului de grăsime din unt și reducerea conținutului de grăsime din zară;*

*2) reducerea la minimum a cheltuielilor de fabricație, prin reducerea consumurilor de materie primă, energie, apă etc.;*

*3) obținerea unui produs de calitate superioară, prin prelucrarea materiei prime de calitate bună și conducerea atentă a întregului proces tehnologic;*

*4) obținerea unui produs cu o durată cît mai lungă de conservare.*

*O problemă importantă în întreprinderile noastre este aceea de a se asigura necesarul de frig artificial, în măsura cerințelor producției. Lipsa frigului artificial se resimte mai ales în perioada de vîrf de producție, cînd compresoarele noastre, cu toate că sînt supra solicitate, nu reușesc să acopere necesarul de frig artificial.*

*O altă problemă importantă în procesul de fabricare a untului este conținutul de grăsime prea ridicat din zară.*

*In întreprinderea noastră, pentru a dispune de cantitatea de frig artificial necesară în vederea răcirii laptelui de consum și pentru a face ca în zară să se piardă un conținut de grăsime cît mai redus, folosim metoda maturității de lungă durată care constă în:*

*— pasteurizarea smîntînii la temperatura de 92—97°C în timp de circa 20";*

*— răcirea pînă la 16—20°C (iarna între 18—20°C iar vara între 16—18°C);*

*— însămînțarea — la această temperatură — cu fermenți selecționați, în proporție de 3—8%. Cantitatea de fermenți ce se adaugă, se calculează în funcție de conținutul de grăsime al smîntînii și de aciditatea plasmei, care trebuie să fie 87° T. după formula:*

*100—% grăsime sm. 0,87°*

*După ce se obține aciditatea dorită, se răcește smîntîna la temperatura de batere (7—12°); vara folosim o temperatură mai scăzută, iar iarna o temperatură mai ridicată. In acest fel, înainte de batere smîntîna poate avea temperatura necesară, fără a mai fi nevoie să o încălzim sau să o răcim. Această temperatură se menține de seara pînă dimineața (8—12 ore), timp suficient pentru a se face atît maturația fizică cît și cea biochimică.*

*Baterea se face la temperatura de 7—12°C, timp de 30—45 minute.*

*In perioada de vîrf de producție unele fabrici nu au capacitatea suficientă pentru a face această operație, adică nu au numărul necesar de vane de maturare. In acest caz, pentru cantitatea care nu poate fi prelucrată după metoda arătată, folosim metoda de maturație rapidă, cu ajutorul căreia am obținut rezultate bune. Aceasta are însă inconvenientul că necesită o cantitate relativ mare de frig, iar răcirea bruscă a smîntînii poate influența asupra gustului (favorizează apariția gustului de seu, iar aroma nu este destul de expresivă).*

*Metoda de maturație rapidă constă din:*

*Pasteurizarea smîntînii la 92—97°C, răcirea făcîndu-se brusc la 2—4°C. Se menține la această temperatură 2—3 ore, în care timp se agită pentru a se grăbi maturația fizică. Imediat după răcire, se însămînțează cu culturi de fermenți în proporție de*

*15—20%. După trecerea celor 3 ore, smîntîna este adusă la temperatura de batere şi apoi trecută în putinei.*

*Prin folosirea acestei metode se poate reduce conţinutul de grăsime din zară; trebuie să fim însă foarte atenţi la temperatura de batere. Este indicat a se folosi temperatura cea mai joasă, bineînţeles respectîndu-se timpul normal de batere. In felul acesta, conţinutul de grăsime din zară poate scădea sub 0,1%.*

*Folosind această metodă avem următoarele avantaje:*

*— economie de calorii (63—64% faţă de celelalte metode);*

*— reducerea conţinutului de grăsime din zară;*

*— obţinerea unui unt de calitate bună (în special consistenţa şi aroma).*

*Din tabelul de mai jos se poate vedea necesarul de calorii la maturaţia de lungă durată şi necesarul la maturaţia rapidă pe care o aplicăm noi:*

| Maturaţia de lungă durată | Calorii — | Calorii + | Maturaţia rapidă | Calorii — | Calorii + |
|---|---|---|---|---|---|
| Răcirea de la 18 — 4°C | 14 | — | Răcirea cu apă pînă la 18°C | — | — |
| Incălzirea la 18°C | — | 14 | Nu este cazul | — | — |
| Răcirea de la 18 — 4°C | 14 | — | Răcirea la temperatura baterii | 8 | — |
| Incălzirea de la 7 — 13°C | — | 6 | | | |
| Total . . . . . | 28 | 20 | | 8 | — |

*De altfel, după cum am spus, avantajele acestei metode nu constau numai în economia de calorii, ci şi în obţinerea unui produs cu aromă mai bună. Aceasta se obţine astfel:*

*— în timpul maturităţii se asigură dezvoltarea florei microbiene introdusă prin cultură;*

*— tot timpul cît durează maturarea se observă ca flora să se dezvolte în condiţii bune, avînd temperatura optimă. Acest lucru se poate vedea prin creşterea acidităţii. In acest timp începe şi acţiunea autolizii. Cu cît aceasta se face mai încet, cu atît se produce o cantitate mai mare de substanţe aromatice, iar gustul untului va fi mai expresiv. Răcirea smîntînii la o temperatură mai joasă îngreuiază producerea aromei.*

*Pe lîngă aceste avantaje, trebuie să menţionăm că prin scurtarea ciclului de fabricaţie şi reducerea timpilor morţi, creşte productivitatea secţiei de untărie.*

*Aceasta se realizează prin:*

*— stabilirea celor mai corespunzătoare temperaturi de lucru;*

*— umplerea putineiului în timpul cel mai scurt;*

*— închiderea buloiului cît mai repede;*

*— golirea într-un timp cît mai scurt a zarei;*

*— umplerea cu apa necesară spălării (evacuarea apei şi scoaterea untului trebuie făcute cît mai rapid).*

*Umplerea putineiului cu smîntînă şi baterea trebuie făcute în timpul ambalării untului.*

*Pentru realizarea acestor operaţiuni se impune în primul rînd ca tehnicianul care conduce secţia de fabricaţie să supravegheze cu atenţie munca din secţie. In afară de aceasta, este necesară o pompă cu cap cît mai mare; astfel, operaţiunile de umplere şi golire se fac într-un timp foarte scurt.*

*Pentru introducerea apei de spălare este necesar, de asemenea, ca racordul de apă să aibă un cap mare, cîştigîndu-se în acest fel timp la umplerea cu apă necesară spălării.*

*Ambalarea untului trebuie făcută în timpul celei de a doua bateri, pentru a evita cît mai mult timpii morţi. Aplicînd această metodă am ajuns să reducem timpul de fabricaţie al unui lot de unt şi să mărim astfel productivitatea secţiei. Totodată, au crescut şi indicii de folosire a utilajului.*

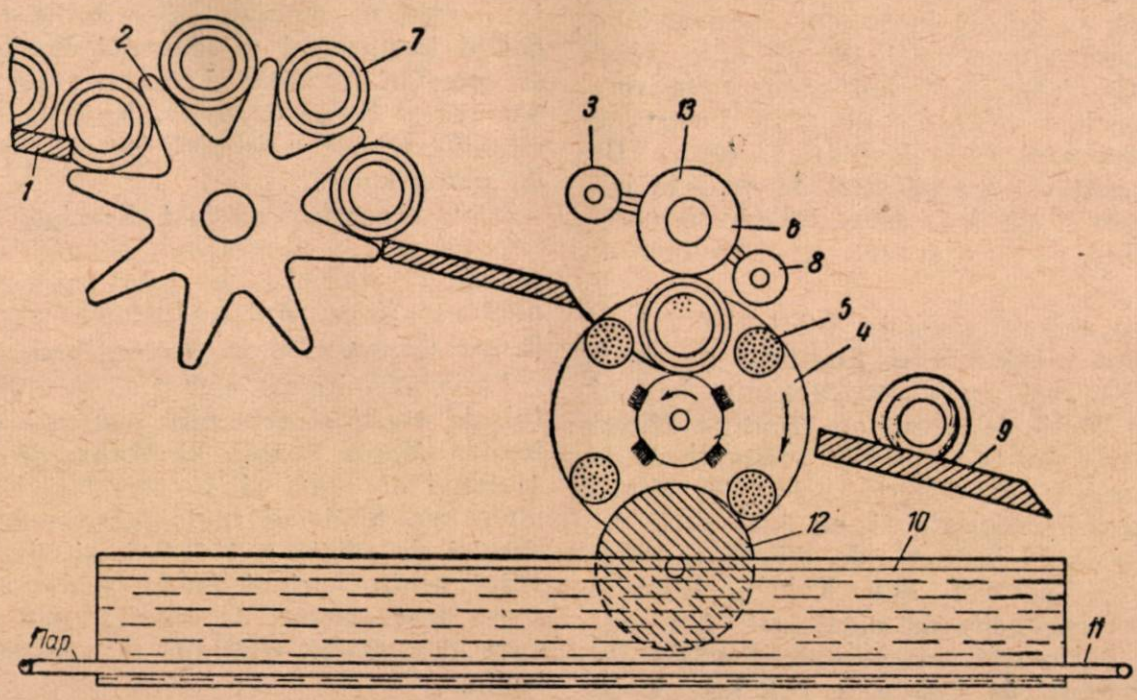
*Reiese deci că printr-o bună organizare a procesului de producţie şi prin aplicarea celor mai juste metode de muncă, colectivele de muncitori şi tehnicieni de la fabricile de unt, pot realiza economii serioase, contribuind astfel la reducerea preţu'ui de cost al untului.*

# Maşini pentru gresarea automată a cutiilor de conserve cu vaselină

**Ing. A. ŞTURCHIN**
Combinatul de carne Borisoglebsk

*V. N. Plotnikov, lăcătuş ajustor la combinatul de carne din Borisoglebsk, a construit o maşină pentru gresarea automată a cutiilor de conserve cu vaselină.*

*Maşina fiind portativă, deservirea ei este simplă. Ea este alcătuită dintr-un mecanism de prindere şi unul de gresare. Dintre piesele primului mecanism fac parte: jgheabul înclinat, rotiţele şi rolele de prindere, laţurile de dirijare şi rolele de evacuare. Mecanismul de gresare este alcătuit dintr-o tobă cu perii, o tobă de antrenare, un disc şi un bazin cu*




**Schema maşinii automate pentru ungerea cutiilor cu vaselină:** 1. jgheab înclinat; 2. rotiţa de prindere; 3. rolele de prindere; 4. disc cu periile laterale; 5. toba cu perii; 6. role cu valţuri; 7. cutiile; 8. rolele de evacuare; 9. jgheabul de evacuare; 10. bazin pentru vaselină; 11. serpentină pentru încălzirea lubrifiantului; 12. tobă pentru alimentarea periilor cu lubrifiant; 13. periile de dirijare.

*serpentină de abur. Vom descrie mai jos modul de funcţionare al maşinii:*

*Pe jgheabul înclinat 1, cutiile înaintează spre rotiţele de prindere 2, de acolo trec sub rolele de prindere ridicate în sus 3, pe toba cu perii 5. In timpul ungerii cu vaselină, cutia se roteşte pe valţuri între toba cu perii 5 şi periile de dirijare 13, efectuînd două rotaţii; apoi rolele de evacuare 8 se deschid şi cutia unsă, trece prin jgheabul înclinat 9, pe masa de recepţie.*

*Vaselina este adusă la toba cu perii şi la discul cu pereţii laterali 4 (pentru ungerea capacelor şi fundurilor) cu ajutorul tobei 12 care se roteşte în materialul de ungere. Temperatura vaselinei tehnice folosită la ungere se menţine la 80°C.*

*Maşina unge cîte 35 mii cutii într-un schimb, înlocuind munca a 10 muncitori. Odată cu punerea în funcţiune a maşinii lui Plotnikov, calitatea ungerii cutiilor s-a îmbunătăţit, iar consumul de lubrifianţi s-a redus cu 30%.*

Din revista sovietică „Miasnaia Industria"" (Industria Cărnii) U.R.S.S. nr. 1/1954

---

# Perspectivele de folosire a resurselor de materie primă în Marea Neagră

**N. E. SALNIKOV**
Dlrectorul Institutului de studii şi cercetări piscicole şi oceanografice pentru Marea Neagră şi Marea de Azov
Candidat în ştiinţe biologice

Hotărîrea Consiliului de Miniştri al U.R.S.S. şi a Comitetului Central al P.C.U.S. „Cu privire la dezvoltarea producţiei de mărfuri alimentare şi îmbunătăţirea calităţii lor" prevede o sporire rapidă a producţiei de peşte şi de animale de mare în perioada 1954—1956.

In bazinul Mării Negre şi Mării de Azov producţia de peşte trebuie sporită în mod considerabil. In legătură cu modificările care au avut loc în ihtiofauna şi în baza furajeră a Mării de Azov, în urma reglementării scurgerii apelor fluviului Don, nu există motive să se aştepte în timpul apropiat la o creştere simţitoare a producţiei de peşte în acest bazin. O atenţie deosebită trebuie îndreptată spre reproducerea speciilor valoroase de peşte industrial, ca sturioni, teleosteeni (şalăul, plătica, etc.). De aceea sporirea continuă a producţiei de peşte în bazinul Mării Negre şi Mării de Azov trebuie să meargă, în primul rînd, pe calea dezvoltării pescuitului în Marea Neagră.

In legătură cu aceasta, Comisia ihtiologică a Academiei de Ştiinţe a U.R.S.S. şi Institutul de studii şi cercetări piscicole şi oceanografice pentru bazinul Mării Negre şi Mării de Azov, au ţinut la Cherci o consfătuire cu privire la studiul şi perspectivele de folosire a resurselor de materie primă în Marea Neagră. La lucrările consfătuirii au luat parte reprezentanţi a peste 50 instituţii de ştiinţă şi întreprinderi piscicole, pescarii din Kuban, Krimeia. Ucraina etc. La consfătuire au participat: Academicianul E. N. Pavlovschi preşedintele Comisiei ihtiologice a Academiei de Ştiinţe a U.R.S.S., A. N. Svetovidov. membru corespondent al Academiei de Ştiinţe a U.R.S.S., profesor B. S. Iliin, profesor B. P. Manteufel, profesor T. S. Rass, profesor V. A. Vodianiţchi, N. V. Morozova-Vodianiţcaia, doctor în ştiinţe biologice, fruntaşii în pescuit — maiştrii ai pescuitului bogat — tov. Tcacenko, Lavrenko, Gorbenko, etc.

La consfătuire au fost prezentate 11 rapoarte cu privire la situaţia fondului piscicol, la productivitatea Mării Negre şi la tehnica pescuitului în Marea Neagră. Printre altele au fost prezentate rapoartele candidatul în ştiinţe N. E. Salnikov cu privire la situaţia fondului piscicol şi perspectivele dezvoltării continue a pescuitului în Marea Neagră, raportul prof. V. A. Vodianiţchi, directorul staţiunii biologice a Academiei de Ştiinţe a U.R.S.S. cu privire la cercetările hidrobiologice în Marea Neagră, raportul locţiitorului directorului Institutului de studii şi cercetări piscicole şi oceanografice pentru Marea Neagră şi Marea de Azov, A. S. Revin cu privire la situaţia actuală a tehnicii pescuitului şi la căile lui de perfecţionare.

Toate rapoartele au fost discutate în mod detaliat. Consfătuirea a decurs sub semnul colaborării între ştiinţă şi producţie. In jurul aceleaşi mese, academicianul şi pescarul au discutat problemele urgente legate de pescuitul în Marea Neagră.

La consfătuire s-a arătat că în ultimii ani, Institutul de studii şi cercetări piscicole şi oceanografice pentru Marea Neagră şi Marea de Azov, Institutul Unional de studii şi de cercetări piscicole şi oceanografice, Staţiunea biologică din Sevastopol a Academiei de ştiinţe a U.R.S.S. şi alte institutii ştiinţifice pentru bazinul Mării Negre, au efectuat pe scară largă lucrări de cercetări ştiintifice îndreptate spre dezvoltarea continuă a pescuitului în acest bazin.

In urma cercetărilor, s-au stabilit unele criterii care permit aprecierea că productivitatea biologică a Mării Negre este normală pentru o mare adîncă, spre deosebire de punctul de vedere existent înainte despre sărăcia excepţională a acestui bazin. Lucră-

rile efectuate mai înainte de Vodianiţchi, Maliatschi, Zusser cu privire la productivitatea Mării Negre, au fost confirmate de cercetările ulterioare ale lui Daţko, Kusmorskaia, Morozova-Vodianiţkaia, Piţik şi alţii.

Prin lucrările Institutului de studii şi cercetări piscicole şi oceanografice pentru Marea Neagră şi Marea de Azov şi ale Institutului Unional de studii şi cercetări piscicole şi oceanografice, au fost stabilite principalele regiuni şi datele de aglomerare a principalelor specii de peşti industriali în Marea Neagră, ceea ce a ajutat, în mare măsură, dezvoltarea pescuitului.

Pe baza studiului biologiei peştilor, se elaborează şi se introduc în industrie metode moderne pentru recunoaşterea aglomerărilor de peşti, folosindu-se aparate hidroacustice şi aviaţia.

Astfel, în iarna anului 1953, datorită aplicării în practică a echolotului (sonda ecou) N.E.L.-4 s-au pescuit în regiunea Poti 75.000 chintale hamsii de Marea Neagră, din care 40.000 chintale datorită îndrumării vaselor de recunoaştere ale Serviciului de recunoaşteri industriale în Marea Neagră şi Marea de Azov, echipate cu aparate hidroacustice.

Institutul de studii şi cercetări piscicole şi oceanografice pentru Marea Neagră şi Marea de Azov a acordat o deosebită atenţie lucrărilor din domeniul tehnicii pescuitului industrial, ceea ce a avut ca rezultat: elaborarea şi introducerea în industrie a talianului de fund pentru pescuitului peştilor la mari adîncimi; introducerea năvodului-pungă cu pereţii înalţi pentru pescuitul hamsiilor la locul de iernare; experimentarea tralului de diferite construcţii pentru diferite adîncimi; perfecţionarea năvodului de plutitori (rezistent la furtună) şi adaptarea sa la pescuitul industrial în Marea Neagră; executarea lucrărilor legate de construcţia năvodului — pungă de fund.

De asemenea a început întocmirea hărţilor pentru pescuitul industrial în Marea Neagră.

Cercetările efectuate în Marea Neagră au arătat că baza de materie primă a peştilor pelagici de mare (hamsii, stavrizi, chefali, scrumbii etc.) precum şi a delfinului, nu limitează în momentul de faţă dezvoltarea pescuitului în Marea Neagră.

Intensitatea pescuitului modern în Marea Neagră se află încă în ansamblul său la un nivel scoborît. Se lucrează încă slab la pescuitul industrial al aglomerărilor de hamsii şi stavrizi în timp de iarnă, nu este dezvoltat pescuitul stavrizilor mari (de Marea Mediterană), nu este organizat pescuitul regulat de vară al chefalului; de asemenea se folosesc slab aglomerările hamsiilor, stavrizilor şi scrumbiilor în timpul verii

Regiunile Mării Negre, unde se poate dezvolta pescuitul industrial, sînt încă slab echipate cu unelte de pescuit. Astfel, în regiunile de aglomerare a calcanului, aproximativ la 10 km revine în medie o singură setcă de calcan; la 50 km. din zona de coastă a Mării Negre revine un singur talian; la mai multe mii de kilometri pătraţi din regiunile unde poate avea loc eventual pescuitul sturionilor, revin numai cîteva mii de paragate. S-ar putea da încă multe asemenea exemple. Cu toate acestea, în ultimii ani, pescuitul în Marea Neagră, în deosebi în anul 1951, permite să se respingă părerea existentă că ar fi un bazin sărac, fără perspective pentru dezvoltarea industriei peştelui.

Pescuitul a atins intensitatea cea mai mare la peştii migratori şi semi-migratori, care trăiesc în perioada de reproducere în rîuri.

Peştii marini de fund se pescuiesc în Marea Neagră mai intens decît cei pelagici, folosiţi cu totul insuficient de industria noastră. Dar avînd în vedere numărul mare de peşti pelagici, pescuitul lor are perspectivele cele mai mari necesitînd dezvoltarea pescuitului de larg în Marea Neagră.

Metoda principală de pescuit în Marea Neagră trebuie să fie pescuitul cu pescadoare (seinere); pentru organizarea şi îmbunătăţirea acestei metode trebuie dată o atenţie deosebită. Pescadoarele trebuie folosite cu mai multă hotărîre în aplicarea diferitelor metode de pescuit: la pescuitul hamsiilor, stavrizilor, chefalului, scrumbiilor, calcanului sturionilor etc. Dintre uneltele de pescuit care compun echipamentul brigăzii de pescadoare trebuie să facă parte năvoadele pungă (pentru hamsii, scrumbii şi chefal — şi pentru delfin), traluri de fund pentru diferite adîncimi, utilajele pentru pescuitul cu ajutorul luminii electrice, paragate, cîrmace şi setci etc.

In activitatea flotei de pescadoare există în prezent lipsuri serioase: de regulă pescadoarele sînt echipate numai cu năvoade-pungă pentru hamsii, funcţionînd productiv numai în timpul campaniei de pescuit; activitatea flotei de pescadoare nu este coordonată de un singur centru şi de multe ori pescadoarele nu sînt folosite în mod raţional. Activitatea ritmică a flotei de pescadoare este împiedecată de multe ori şi de organizarea slabă a recepţionării peştelui în mare şi pe coastă, din care cauză pescadoarele nu se pot îndepărta mai mult de bazele lor. Ministerul Industriei Mărfurilor Alimentare al U.R.S.S. trebuie să revizuiască în termenul cel mai scurt repartizarea flotei de pescadoare în diferite regiuni ale Mării Negre, pornind de la posibilităţile concrete de pescuit ale fiecărei regiuni. Una din cauzele folosirii nesatisfăcătoare a flotei puternice de pescuit este rămînerea în urmă în dezvoltarea bazei de coastă a industrei peştelui în ceea ce priveşte construcţiile navale, construcţia porturilor şi bazelor de recepţionare şi de valorificare a peştelui (frigorifere, fabrici de conserve etc.).

O mare parte a peştilor industriali din Marea Neagră au proprietăţi importante din punct de vedere alimentar. Dar dotarea tehnică insuficientă a întreprinderilor de valorificare, numărul insuficient de frigorifere au drept rezultat faptul că această imensă cantitate de peşte se prelucrează pînă acum numai prin sărare rudimentară. Trebuie să livrăm mai mult peşte proaspăt, congelat, afumat, conserve, sărat, cu codimente etc., pentru a satisface în întregime cerinţele mereu crescînde şi gustul populaţiei ţării noastre.

Ştiinţa şi industria se ocupă cu totul insuficient de problema îmbunătăţirii metodelor de valorificare a peştilor din Marea Neagră. A devenit necesar ca în termenul cel mai scurt să se convoace o consfătuire specială cu privire la această problemă.

In hotărîrile luate, consfătuirea a constatat că situaţia actuală a bazei de materie primă permite sporirea producţiei de peşte în Marea Neagră şi în strîmtoarea Cherci cu aproximativ de două ori faţă de 1951. Sarcina cea mai importantă a industriei peştelui din Marea Neagră este de a lupta pentru o producţie ridicată şi stabilă. Stabilitatea pescuitului poate fi obţinută numai cu condiţia introducerii în industrie a unui număr mare de obiective de pes-

cuit. Aceasta va permite să se reducă considerabil caracterul sezonier al pescuitului în Marea Neagră.

Sarcinile mari care stau în faţa industriei peştelui din Marea Neagră pot fi rezolvate numai cu ajutorul sprijinului activ al instituţiilor ştiinţifice. Totuşi, în această privinţă, activitatea instituţiilor ştiinţifice din bazinul Mării de Azov şi Mării Negre prezintă o serie de lipsuri. Astel, Institutul de studii şi cercetări piscicole şi oceanografice pentru Marea Neagră şi Marea de Azov nu se ocupă îndeajuns de elaborarea metodelor pentru cercetări, iar studiul Mării Negre în larg, lucrările hidrobiologice şi hidrologice sînt slab organizate. Pînă acum n-au fost terminate lucrările de experimentare ale tralului pentru diferite adîncimi.

In hotărîrile consfătuirii s-a arătat, de asemenea, că staţiunea biologică din Sevastopol a Academiei de Ştiinţe a U.R.S.S., după ce a rezolvat unele probleme teoretice cu privire la studiul Mării Negre, acordă prea puţin sprijin practic organizaţiilor piscicole. Această staţiune dispune de toate condiţiile necesare pentru cercetări experimentale şi studiul comportării şi fiziologiei peştilor şi cercetările ei ar putea aduce un sprijin real industriei, în organizarea recunoaşterilor. Şi mai puţin sprijin acordă industriei din bazinul Mării Negre, Institutul de Oceanologie al Academiei de Ştiinţe a U.R.S.S., Universitatea de Stat din Odessa şi alte instituţii de ştiinţă pentru bazinul Mării Negre. Aceasta este legată în mare măsură de faptul că activitatea unui mare număr de instituţii de ştiinţă pentru Marea Neagră este insuficient coordonată şi îndrumată de Comisia ihtiologică a Academiei de Ştiinţă a U.R.S.S.

Pentru înlăturarea lipsurilor arătate în activitatea instituţiilor de cercetări ştiinţifice şi a organizaţiilor piscicole şi pentru a asigura realizarea sarcinii pentru sporirea rapidă a producţiei de peşte, trasată de partid şi guvern, consfătuirea a trasat o serie de măsuri foarte importante care urmează a fi aplicate în următorii 2—3 ani. Dintre acestea fac parte: elaborarea unei metode pentru recunoaşteri şi întocmirea instrucţiunilor respective (cu privire la efectuarea acestor recunoaşteri); întocmirea amănunţită a hărţilor industriale ale Mării Negre pentru toate obiectivele de pescuit mai importante; elaborarea şi introducerea în industrie a uneltelor de pescuit cu capacitatea de prindere ridicată (năvoade-pungă, talian pe plutitori, tral pentru diferite adîncimi). Trebuie terminate lucrările cu privire la folosirea luminii electrice la pescuitul în Marea Neagră şi întocmite proiectele pentru confecţionarea uneltelor de pescuit respective.

In anul 1954 trebuie făcute cercetări complexe şi elaborate măsuri definitive cu privire la organizarea pescuitului concentrat în strîmtoarea Cherci. In anii următori se vor efectua şi alte lucrări importante cu privire la dinamica numărului de peşti industriali mai importanţi, la prognoza pe termen lung, baza furajeră, regimul hidrologic al Mării Negre etc.

Pentru dezvoltarea continuă a pescuitului, consfătuirea a recomandat industriei: să extindă pescuitul stavrizilor mari cu năvoade-pungi şi setci branchiale în regiunea Poti-Batum, începînd din luna august pînă în luna mai-iunie; să se organizeze pescuitul stavrizilor mari la locurile de îngrăşare în partea de nord-vest a Mării Negre şi în golful Karkinitsk, cu ajutorul talienelor şi năvoadelor-pungă; să se intensifice pescuitul hamsiilor (de Azov şi de Marea Neagră) în locurile aglomerărilor de iarnă, atît în regiunea Anapa-Novorosisk cît şi în regiunea Poti-Batum în cursul lunii decembrie — martie; să se extindă pescuitul de iarnă al stavrizilor de Marea Neagră în locul de iernare, cu ajutorul talienelor de fund ale lui N. N. Danilevschi în regiunea coastei de sud a Crimeii şi pe lîngă ţărmurile Caucazului.

De asemenea este necesar să se dezvolte pescuitul de vară şi în deosebi de iarnă al chefalului, pe lîngă coasta Crimeii şi Caucazului şi în partea de nord-vest a Mării Negre, folosind în acest scop năvoade-pungă şi toate celelalte metode de pescuit (voloace, năvoade pentru chefal etc.); să se înceapă lucrări cu privire la creşterea chefalului în golfurile marine; să se extindă pescuitul calcanului (cu setci şi cîrlige) în regiunea de nord-vest şi sud-vest a Mării Negre.

Consfătuirea a recomandat să se introducă în timpul cel mai scurt taliene perfecţionate cu un elevator (de tipul construcţiei Institutului de studii şi cercetări piscicole şi oceanografice pentru Marea Neagră şi Marea de Azov), năvoade-pungă cu pereţi înalţi, namioturi mecanizate, capcane de bord, pescuitul chefalului cu ajutorul luminii electrice.

Trebuie intensificat pescuitul delfinului în Marea Neagră, acordînd o atenţie deosebită pescuitului de iarnă pe lîngă ţărmurile Caucazului şi organizîndu-se pescuitul de fund.

Sarcinile mari care stau în faţa industriei şi ştiinţei în legătură cu dezvoltarea pescuitului în Marea Neagră, pot fi rezolvate numai pe baza unei colaborări strînse între oamenii de ştiinţă şi producţie: pescari, ingineri şi tehnicieni. Toate acestea au fost arătate concret la consfătuirea care s-a ţinut la Cherci.

Pescarii Mării Negre dispun de toate condiţiile necesare pentru realizarea sarcinii de mare răspundere cu privire la dezvoltarea pescuitului în Marea Neagră.

# Măsuri pentru prevenirea coroziunii cutiilor de conserve din tablă nelăcuită

**A. BARMAŞ**
Candidat în ştiinţe tehnice

**T. POLETAEV**
Colaborator ştiinţific adjunct — Institutul Unional de Cercetări Ştiinţifice al Industriei Cărnii

Acum cîţiva ani, ing. G .V. Babin a propus folosirea în industria conservelor a metodei de ambalare a cutiilor de conserve în hîrtie de pergament.

Luînd hotărîrea de a verifica această metodă, am ales — pentru păstrarea de lungă durată — conserve de carne fabricate de Combinatul de carne din Moscova; conservele erau ambalate în cutii trase, nelăcuite, de tip nr. 3, din tablă albă, avînd greutatea netă de 250 gr fiecare; fără a le acoperi cu unsoare anticorosivă, le-am aşezat în lăzi din carton ondulat.

Parte din aceste cutii au fost învelite (fiecare cutie în parte) în hîrtie de pergament (44 x 29 cm) cu un conţinut de 7,5% apă; restul cutiilor au rămas neînvelite. Lăzile de carton în care se aflau cutiile (atît învelite în pergament cît şi neînvelite) au fost aşezate în lăzi de lemn şi depozitate la temperatura de păstrare de 1 — 6°C şi cu umiditatea relativă a aerului de 75—88%, adică cu umiditate ridicată. Tot în acest depozit s-au păstrat şi cutii de conserve învelite în hîrtie de pergament precum şi cutii neînvelite, aşezate direct în lăzi.

Toate aceste cutii au fost depozitate la 29 octombrie 1949 iar la 8 februarie 1951 (după 15 luni) am deschis lăzile şi am constatat următoarele:

Suprafaţa cutiilor învelite în hîrtie de pergament şi păstrate în lăzile de lemn, nu aveau semne de coroziune, cu excepţia cutiilor pe care rămăseseră urme de produs alimentar. La îndepărtarea acestor urme s-au găsit dedesubtul lor focare de coroziune; sub petele grase nu s-au găsit aspecte de coroziune. Pe suprafaţa cutiilor neînvelite, mai ales în direcţia în care sînt trase, precum şi pe fund, pe suprafaţa ambelor capace s-au constatat puncte de coroziune dese.

La celelalte cutii păstrate în lăzi de carton, pe suprafaţa cutiilor învelite în hîrtie de pergament, de asemenea nu s-au găsit semne de coroziune, cu excepţia acelora cu urme de produs alimentar (sub aceste resturi, cu excepţia petelor grase, s-au găsit focare de coroziune).

In aceeaşi stare s-au găsit şi cutiile neînvelite.

La 24 februarie 1953 (după 3 ani şi 4 luni) s-a făcut al doilea control al cutiilor. S-a constatat că suprafaţa cutiilor învelite în hîrtie şi păstrate în lăzile de lemn s-a conservat bine atunci cînd n-au avut urme sau resturi de produs alimentar. La cutiile care au avut urme sau resturi de produs alimentar pe suprafaţa exterioară, locurile acestea au fost acoperite cu rugină. Cutiile cu hîrtia ruptă aveau rugină pe suprafaţa lor, dar mai puţină decît cutiile neînvelite.

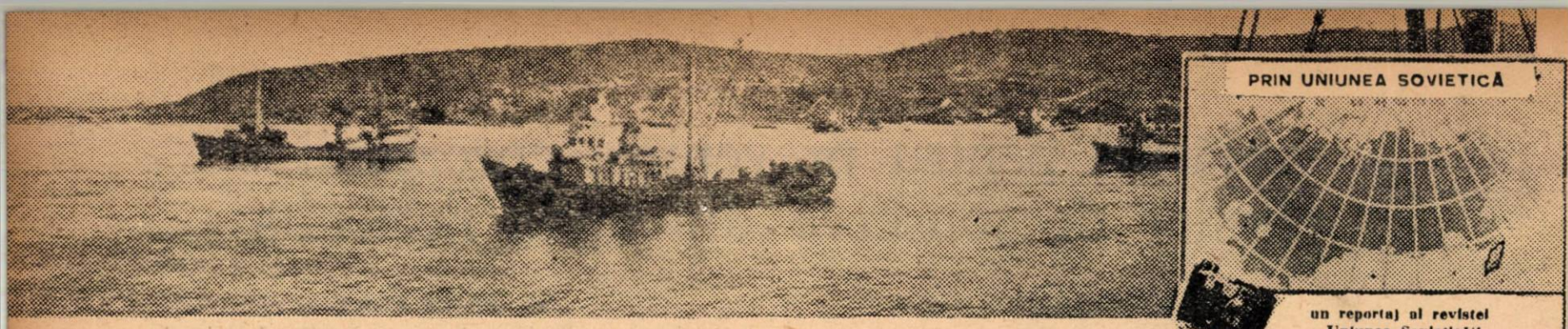
Pe suprafaţa tuturor cutiilor neînvelite s-a găsit cîte un strat de coroziune, aproape complet. La unele cutii, din cauza coroziunii, tabla corpului cutiei şi a fundului a fost perforată.

Spurafaţa cutiilor învelite în hîrtie şi aşezate în lăzile de carton s-a conservat bine dacă nu au fost pe ele resturi de produs alimentar. Cutiile care au avut pe suprafaţa externă urme sau resturi de produs alimentar, au fost acoperite în aceste locuri cu rugină. In aceeaşi stare s-au găsit şi cutiile neînvelite.

In baza celor constatate, în urma păstrării timp de 40 luni a conservelor în cutii trase, se poate trage concluzia că cutiile uscate, curăţate de grăsime, zeamă şi alte resturi de produs alimentar, învelite bine în hîrtie de pergament şi aşezate în lăzi de carton şi de lemn, se păstrează în stare bună.

Este indicat să se controleze această metodă pe scară largă şi în diferite condiţii climaterice.

Din revista sovietică „Miasnaia Industria" (Industria Cărnii U.R.S.S.) Nr. 1/1954.



PRIN UNIUNEA SOVIETICĂ

un reportaj al revistei „Uniunea Sovietică"

Vase de pescuit colhoznice într-unul din golfurile ţinutului Primorie

# PESCARII DIN PRIMORIE

Ţinutul Primorie este una din cele mai bogate regiuni piscicole din Uniunea Sovietică. Combinatele Piscicole şi fabricile de prelucrare a peştelui din ţinut furnizează în fiecare an ţării sute de milioane de kilograme de peşte congelat, sărat şi afumat, milioane de cutii de conserve.

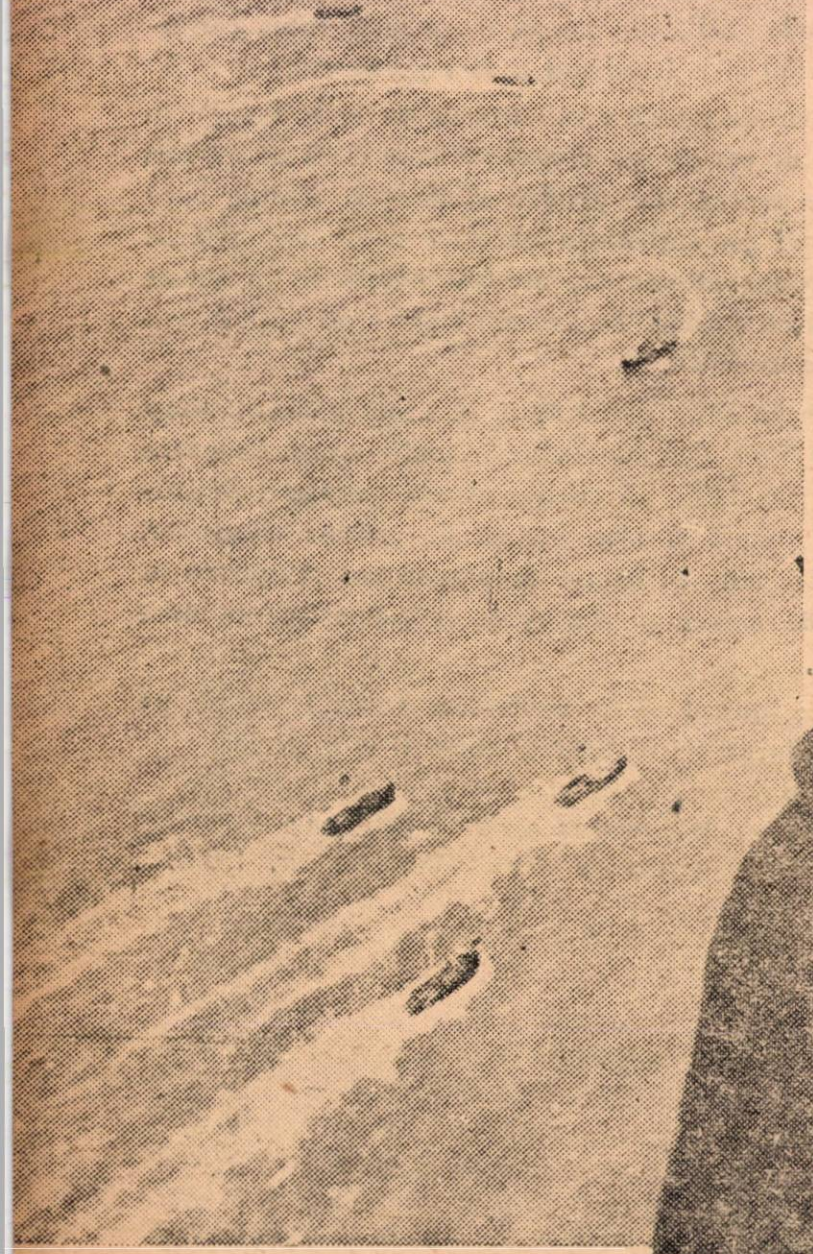
In apele din Extremul Orient lucrează o mare flotă de pescuit, alcătuită în special din traulere şi alte vase oceanice. Cu aceste vase rapide, utilizate cu mijloace tehnice cele mai moderne, se poate pescui tot timpul anului la sute de kilometri depărtare de bazele de pe coastă. Pescarii dispun de tot felul de unelte de pescuit.

Oamenii de ştiinţă din Primorie elaborează şi perfecţionează diferite metode de pescuit cu ajutorul electricităţii.

In afară de mijloacele tehnice, un rol de seamă în dezvoltarea cu succes a întreprinderilor piscicole îl joacă buna organizare a muncii, experienţa personală şi iniţiativa pescarilor. Artelul „Moriakrîbolov" din raionul Olghinsk este renumit printre întreprinderile piscicole şi colhozurile fruntaşe din ţinut. Acest colhoz este bine cunoscut şi dincolo de graniţele ţinutului Primorie, oamenii urmăresc cu mult interes activitatea lui şi studiază experienţa de muncă a pescarilor fruntaşi. Acum cinci ani artelul a terminat mecanizarea tuturor proceselor de pescuit care necesită un mare volum de muncă. Jumătate din colhoznici s-au specializat în profesiile de căpitan de vas, timonieri, mecanici de motoare Diesel şi marinari.

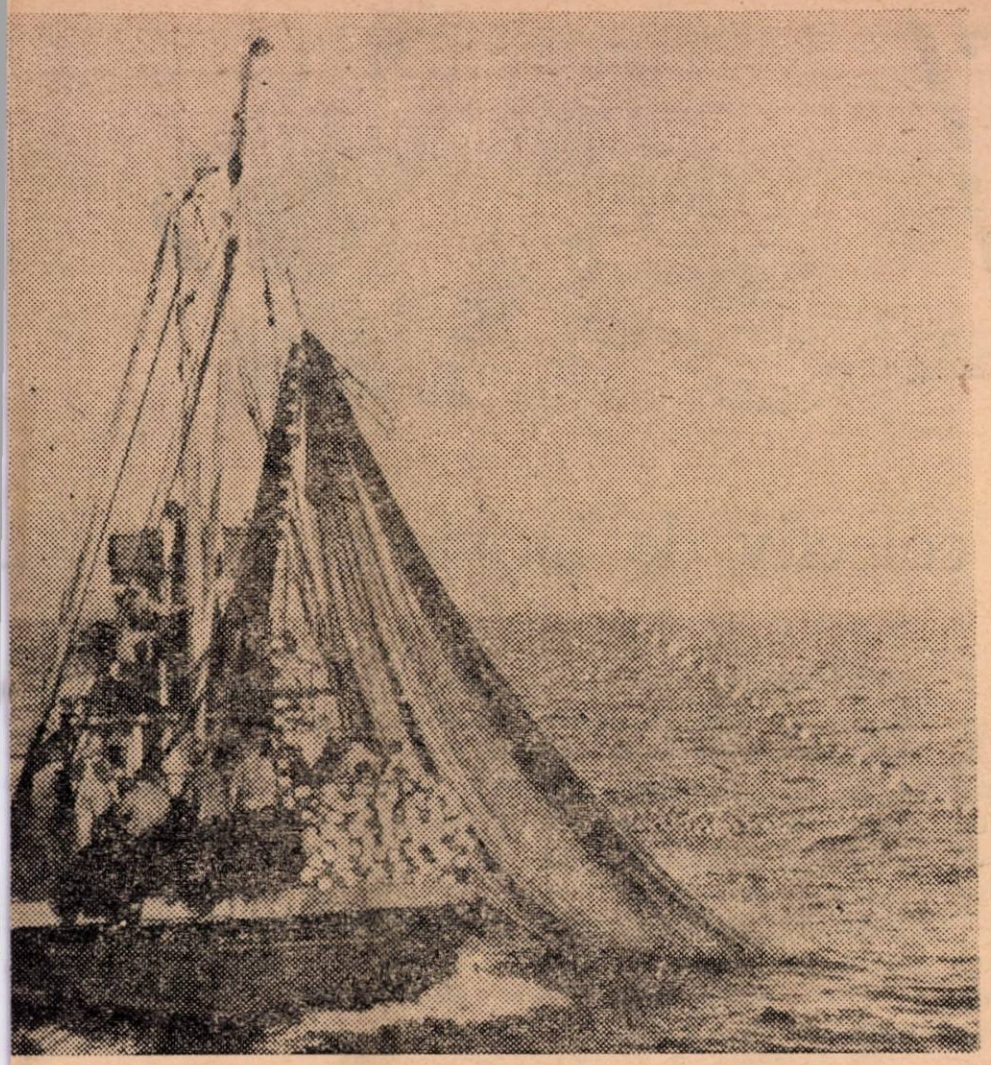
Staţiunea de stat de pescuit cu motor pune la dispoziţia pescarilor din colhozuri o flotă de prim rang şi unelte de pescuit. Avioane speciale cercetează locurile de concentrare a peştelui. Cînd bancurile de peşte sînt reperate, pilotul comunică prin radio vaselor de pescuit locurile bogate în peşte şi lansează semnale de orientare.

Primăvara, vasele colhozului „Mariakrîbolov" pescuiesc heringi în apropierea Sahalinului de Sud, vara pescuiesc

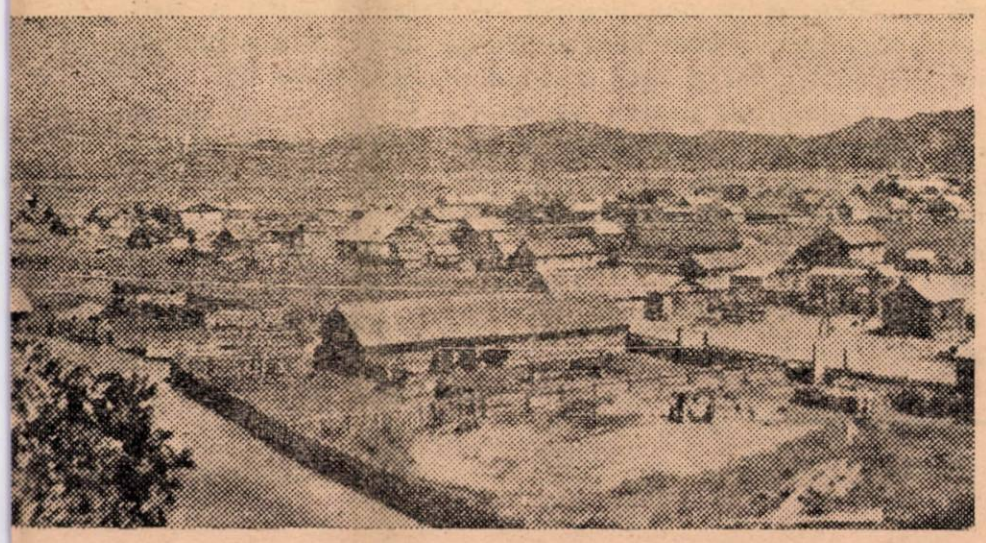


Echipajele vaselor de pescuit sînt ajutate de aviaţie să detecteze bancurile de peşte. In clişeu: Vase de pescuit colhoznice se îndreaptă spre regiunea indicată prin radio de pilot

Căpitanul A. Ozerov este anunţat prin radio de un avion că s-a descoperit un banc de heringi



Năvodul special este scos cu ajutorul macaralei. In artelul „Moriakrîbolov“ toate procesele pescuitului sînt mecanizate



Pe malul golfului se întinde colhozul de pescari „Moriakrîbolov“

După un pescuit bogat, puntea vasului colhoznic este plină de scrumbii. Rămîne liberă numai o mică porţiune cu un semn distinctiv după care avionul recunoaşte vasul. In clişeul de jos: Vasele predau peştele la baza de recepţie

scrumbii în Primorie de Nord, toamna heringi graşi în strîmtoarea Tatarsk, iar spre iarnă se reîntorc în apropierea coastelor ţinutului Primorie să pescuiască calcan, batoc, bibani etc.

Căpitanul Mihail Sidelnikov lucrează de mult timp la artel. El a fost primul din Extremul Orient care a învăţat să pescuiască heringi şi scrumbii de Sahalin cu năvoade speciale. Formînd din echipajele vaselor de pescuit şi de transport o brigadă complexă, căpitanul a reuşit să mărească de cîteva ori productivitatea muncii.

— Avioanele de recunoaştere le sînt de mare ajutor pescarilor — ne spune M. Sidelnikov. Scopul nostru este să folosim rapid şi cu pricepere indicaţiile date de avioane. Un căpitan experimentat poate stabili fără greş locul cel mai nimerit pentru pescuit şi cum să cuprindă cît mai raţional bancul reperat.

Pescarii vechi îşi împărtăşesc experienţa tinerilor. Aceştia învaţă repede meseria şi pescuiesc cantităţi tot mai mari de peşte. Ca urmare, veniturile colhozului sporesc, bunăstarea colhoznicilor creşte. Fiecare membru al artelului „Moriakrîbolov“ cîştigă în medie pe lună peste 2.000 de ruble.

In afara pescuitului, colhozul mai are şi alte surse de venituri: creşterea vitelor, apicultura, agricultura şi legumicultura. Dar pescuitul rămîne principala sursă de venituri.

# INOVAȚII ȘI INOVATORI

## Din munca unui colectiv de inovatori

Sînt mulţi ani de cînd lucrez la Halele Frigorifere Galaţi. In ultimii ani, văzînd eforturile pe care le depun oamenii muncii din patria noastră, de a obţine succese cît mai mari în muncă, am încercat şi eu, împreună cu colectivul meu de muncă, să aducem îmbunătăţiri tehnice maşinilor la care lucrăm, sporind astfel randamentul acestora şi uşurînd munca muncitorilor

Astfel în anul trecut am făcut o perfecţionare tehnică maşinii electrice de sfărîmat gheaţă, adaptînd-o specificului întreprinderii noastre, Maşina scotea bolovani mari de gheaţă. In urma transformărilor aduse am obţinut ca gheaţa să fie sfărîmată în proporţie de 50% zăpadă şi restul bolovănaşe de 5 cm. Prin această inovaţie am reuşit să obţinem ca 2 muncitori să efectueze într-o oră munca a 8 muncitori timp de 8 ore, care mai înainte erau nevoiţi să sfărîme gheaţa cu ciocane de lemn.

O altă inovaţie pe care am făcut-o împreună cu colectivul meu de muncă a fost următoarea: găsind la întreprinderea Smîrdanul Nou un troliu, dat la fier vechi şi la întreprinderea Tulcea 30 m. linie de decovil, le-am reparat şi îndreptat. Apoi am cuplat troliul cu un electromotor trifazic de 7 HP căruia i-am montat circuitele electrice trifazice cu cabluri. Liniile de decovil au fost montate de traverse de stejar şi fier.

In urma probelor făcute s-au obţinut rezultate bune. S-au ridicat pe vad cu vagonetul, într-un minut şi jumătate, 1000—1200 kg peşte în 12 lăzi. Aceste operaţii se făceau mai înainte manual. Şapte muncitori reuşeau să tragă 200—250 kg de peşte în 4 lăzi, în timp de 2 minute şi jumătate.

Majoritatea materialelor întrebuinţate pentru punerea în funcţiune a troliului provin din rezervele interne ale întreprinderii.

La aceste inovaţii am fost ajutat de tov. Paşchin Ilie, mecanic, de tov. Istrate Mircea ajutor mecanic şi de tov. Olteanu Ion, muncitor.

Pentru munca depusă colectivul nostru a fost răsplătit. Astfel pentru prima inovaţie am primit 1250 lei, iar pentru a doua inovaţie 3000 lei.

Colectivul nostru va căuta şi în viitor să se preocupe de noi inovaţii, să valorifice rezervele interne, astfel ca să îmbunătăţească şi să accelereze procesul de producţie.

**N. POPESCU**
Maistru şef Halele frigorifere
Galaţi

---

**Pentru prelungirea duratei de serviciu a plaselor pescăreşti**

## O inovaţie de neutralizare a plaselor după baia de fixare

*In întreprinderile noastre piscicole s-a observat de multe ori, că deşi plaselor pescăreşti supuse operaţiilor de conservare prin tanare şi fixare li s-au făcut aceste tratamente în cele mai bune condiţii şi cu respectarea tuturor prescripţiilor, totuşi ele prezentau o sarcină de rupere scăzută, uzîndu-se în timp scurt.*

*Aceasta a făcut ca unii tovarăşi, în mod cu totul greşit să susţină că tratamentul de conservare prin tanare şi fixare este „periculos" pentru plase. Aşa se explică faptul că unele întreprinderi au folosit în producţie plase tanate dar nefixate, iar altele au întrebuinţat chiar material alb. Se înţelege de la sine că plasele tanate dar nefixate au avut o durată şi mai scurtă de serviciu datorită spălării rapide a substanţelor tanante fixate pe fibre, iar cele albe nu au rezistat nici măcar un sezon de pescuit.*

*Tovarășul inginer Marc Grünberg a studiat această problemă și a ajuns la concluzii care l-au dus la formularea unei inovații interesante.*

*Autorul acestei inovații a încercat să-și explice cauzele uzării premature a plaselor cărora li s-au aplicat tratamentele de tanare și fixare, în conformitate cu condițiile prescrise. El a ajuns la concluzia că plasele tanate și fixate care au intrat în depozit s-au uzat cu mult mai repede decît acelea care au fost date în exploatare imediat.*

*Pentru a se înțelege mai bine explicația fenomenului, reamintim pe scurt în ce constă operația de fixare. După baia de tanare urmează baia de fixare pentru a se fixa substanțele tanante pe fibre. Baia de fixare constă dintr-un amestec de soluții de sulfat de cupru și bicromat de potasiu (mai înainte se folosea o soluție cuproamoniacală adică o soluție de sulfat de cupru precipitată cu amoniac și dizolvată în amoniac în exces). După baia de fixare urmează o spălare intensă cu apă, timp de 3—4 ore, de preferință într-o apă curgătoare.*

*Dar cu această spălare intensă cu apă, în afară de substanțele tanante fixate pe fibre, mai rămîn cantități mici de sulfat de cupru (fapt ce se întîmplă de cele mai multe ori). Aceste mici cantități de sulfat de cupru generează acid sulfuric, care, deși se găsește în cantități infime, este totuși suficient pentru a produce uzarea prematură a plaselor pescărești. La plasele care trec imediat în producție, o parte din aceste cantități infime de acid sulfuric sînt spălate de ape în cursul serviciului. Fenomenul de uzare este deci mai accentuat la plasele care intră după tanare și fixare, în depozit, deoarece acestea mențin și cantitățile mici de acid sulfuric, care contribuie la uzarea mai accentuată a plaselor.*

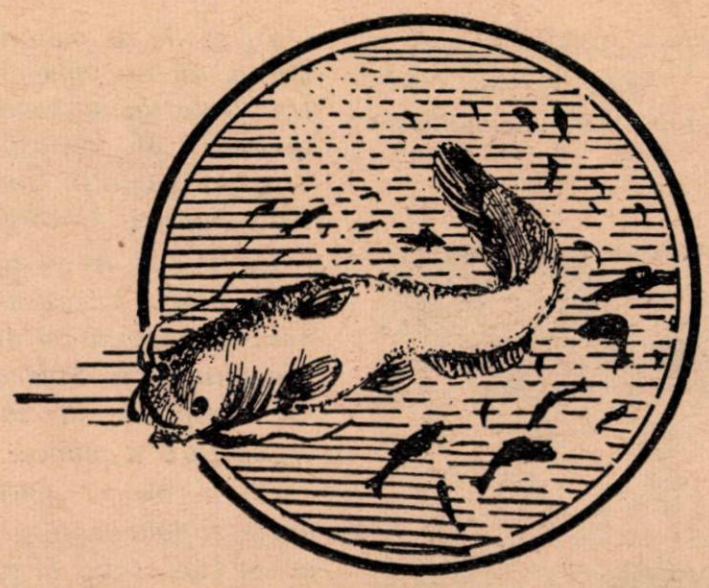
*La tratamentul de fixare cu soluție cuproamoniacală, care nu se mai folosește astăzi fiindcă nu a dat rezultate bune, pericolul de uzare a plaselor datorită generării de acid sulfuric de către sulfatul de cupru era și mai pronunțat, deoarece în mod greșit se lucra întotdeauna cu o cantitate de sulfat de cupru în exces.*

*Pentru a neutraliza acidul sulfuric ce se formează datorită sulfatului de cupru insuficient spălat, inovatorul a propus ca după operația de spălare a plaselor (care se face după fixare) acestea să treacă la o baie de neutralizare, constînd dintr-o soluție apoasă, rece, de sodă calcinată 0,5%.*

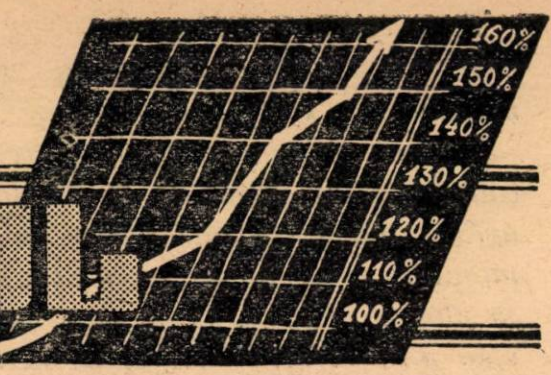
*Această operație se execută într-o cadă bine spălată, luîndu-se 10 litri apă raportat la fiecare kg de plasă uscată. Astfel, pentru 100 kg plase pescărești se iau 1000 litri apă rece, în care se introduc 5 kg sodă calcinată, dizolvată în prealabil în 20 litri apă caldă. Plasele se lasă să stea în această soluție timp de o oră și jumătate, după care se lasă să se scurgă; apoi se clătesc cu apă curată sau apă de Dunăre decantată.*

*După clătirea plaselor se procedează la uscarea lor, în care scop sînt atîrnate pe visilici și uscate la umbră sau după apusul soarelui. Este deosebit de important ca plasele să fie perfect uscate înainte de a fi depozitate.*

*Introducerea operației de neutralizare în procesul de conservare a plaselor pescărești prin tanare și fixare a dat rezultate bune în producție, plasele tratate după această metodă prezentînd caracteristici superioare în ceea ce privește sarcina de rupere și o bună comportare în serviciu.*



# Să le urmăm EXEMPLUL




## *Depăşeşte norma cu 60 la sută*

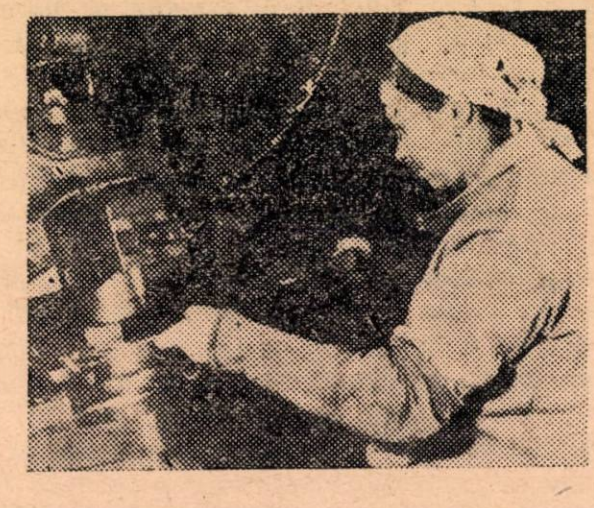
**Tovarăşa Vrîncuţ Pachiţa lucrează de mai mulţi ani la întreprinderea „Ionel Jora" din Galaţi. In prezent ea munceşte la maşina de ştanţat capace pentru cutiile de conserve.**

**Realizările ei în muncă sînt cunoscute nu numai de muncitorii şi muncitoarele secţiei metalurgice, ci şi de întregul colectiv al fabricii.**

**Zilnic tovarăşa Vrîncuţ Pachiţa depăşeşte norma cu peste 4000 de capace presate, necesare cutiilor de conserve.**

**In luna februarie a. c. ea a reuşit să depăşească norma cu 60%, obţinînd un cîştig corespunzător.**

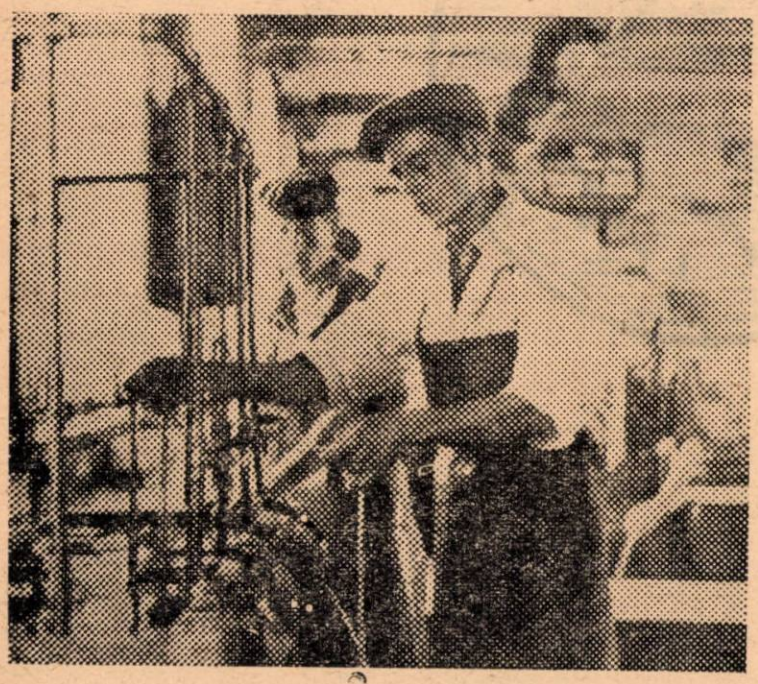
**Pentru succesele realizate în muncă şi pentru toate meritele sale, tovarăşa Vrîncuţ Pachiţa şi-a cîştigat titlul de cinste de fruntaşă în întrecerea socialistă, titlu pe care şi-l menţine printr-o necontenită grijă de a lucra din ce în ce mai bine şi de a respecta întocmai disciplina muncii.**



**Tov. Vrîncuţ Pachiţa, fruntaşă de la întreprinderea „Ionel Jora", lucrînd la maşina de ştanţat capace pentru cutiile de conserve**

## *Un tînăr brigadier fruntaş*

*Printre muncitorii dela Abatorul Bucureşti care au primit titlul de fruntaşi în producţie cu ocazia zilei de 1 Mai a. c., este şi tovarăşul Alexandrescu Gheorghe.*



**Tov. Alexandrescu Gh. lucrînd la dispozitivul de întoarcerea maţelor în mod continuu**

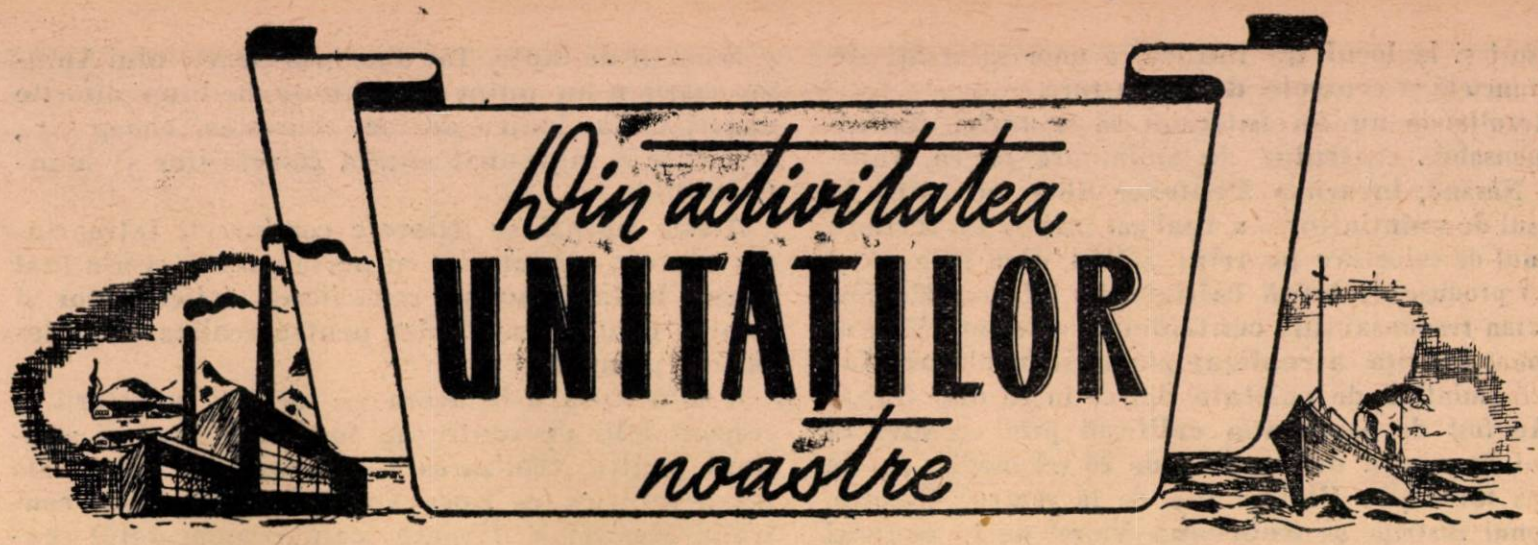
*In secţia de măţărie unde lucrează, munca sa constituie un exemplu mobilizator pentru întregul colectiv. Datorită succeselor în muncă dobîndite de brigada U.T.M. condusă de el, aceasta a fost clasificată brigadă fruntaşă, încă în anul 1952, iar tovarăşul Alexandrescu Gheorghe a fost declarat fruntaş.*

*Ca U.T.M.-ist şi luptător conştient pentru pace şi bună stare, tovarăşul Alexandrescu a întîmpinat cu mult entuziasm cel de al IV-lea Festival Mondial al Tineretului şi Studenţilor pentru pace şi prietenie între popoare, în cinstea căruia printr-o mai bună organizare a muncii a depăşit norma cu 300%.*

*De asemenea, tovarăşul Alexandrescu a făcut şi unele raţionalizări şi inovaţii în muncă, ca de pildă aceea care a dus la perfecţionarea metodelor de lucru la marcarea maţelor, sau la înlăturarea defectelor de lucru pentru obţinerea de maţe fără ferestre.*

*Nu de mult, tovarăşul Alexandrescu şi-a îmbunătăţit calificarea profesională, clasificîndu-se ca cel mai bun elev al şcoalei de maiştri, pe care a urmat-o cu mult interes.*

*Faţă de meritele sale în producţie şi de străduinţa sa continuă de a-şi ridica nivelul politic, tovarăşul Alexandrescu a fost ales membru supleant al comitetului raional U.T.M. „N. Bălcescu".*




# Ce măsuri a luat întreprinderea noastră pentru pregătirea vîrfului de producţie

**Colectivul întreprinderii noastre s-a preocupat în mod temeinic de organizarea colectării laptelui în perioada vîrfului de producţie. In acest scop s-au luat măsuri pentru:**

1. Asigurarea laptelui de consum în oraşul Bistriţa. **In acest scop s-au delimitat două zone inelare potrivit fiecărui sezon şi anume: în sezonul de vîrf o zonă restrînsă cu puncte apropiate şi în sezonul rece o zonă lărgită şi pe distanţe mai mari De asemenea s-a revizuit întregul sistem de pasteurizare şi în special s-au luat măsuri pentru repararea tancului izoterm.**

**Prin luarea acestor măsuri s-a îmbunătăţit aprovizionarea cu lapte de consum a oamenilor muncii din oraşul Bistriţa şi din centrele muncitoreşti apropiate, ceea ce a influenţat şi asupra scăderii preţului de vînzare pe piaţa neorganizată, de la 2,50—3 lei la 1,20—1,50 lei litrul de lapte.**

2. Respectarea lanţului frigorifer pe întreg traseul de transport de la centrele din zonă, la fabrică. **Pentru aceasta s-au înfiinţat 8 gheţării cu o capacitate de 495 tone gheaţă naturală. De asemenea, în fiecare raion s-au înfiinţat depozite şi antrepozite, pentru depozitarea semifabricatelor provenite de la centrele de prelucrare izolate, cu drumuri impracticabile ; de aci semifabricatele sînt transportate cu autocamioanele şi recepţionate la fabrică.**

**Pentru protejarea de căldură a bidoanelor cu lapte în timpul transportului, s-a procurat un număr suficient de rogojini. Rogojinile sînt stropite cu apă şi aşezate deasupra bidoanelor, ceea ce contribuie la o mai bună păstrare a laptelui.**

**Pe lîngă fiecare centru de telemea s-au amenajat beciuri reci pentru depozitarea de scurtă durată.**

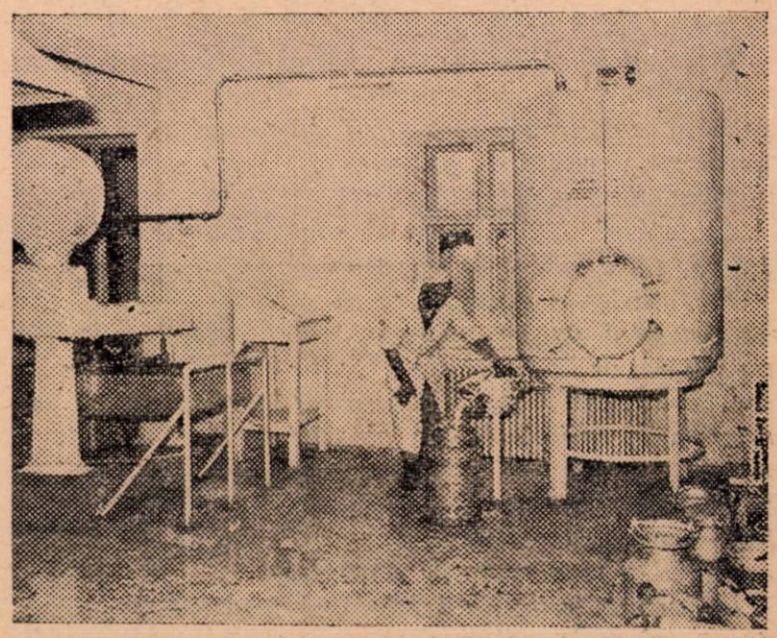
3. Asigurarea cu vase, utilaje şi mijloace de transport. **In cursul lunii martie s-a terminat recositorirea unui număr de 320 bidoane. De asemenea s-au făcut repartiţiile necesare de bidoane, căzi de lemn, butoaie etc. Bidoanele au fost dirijate la secţiile raionale pentru repartizarea lor la punctele şi centrele de colectare, în măsura creşterii ritmului colectărilor.**

**S-au mai confecţionat crintele şi utilajul necesar dotării centrelor de telemea şi caşcaval Penteleu; de asemenea s-au făcut reparaţii la separatoarele de lapte, punîndu-se în funcţie întreg sistemul de transporturi hipo; s-au executat lucrările prevăzute în cadrul reparaţiilor mijlocii şi curente la parcul de autocamioane şi s-au prevăzut transporturi planificate cu ajutorul autocamioanelor D.G.T.A.**

4. Asigurarea condiţiilor igienico-sanitare. **Aceste măsuri s-au realizat prin organizarea unui instructaj temeinic cu întreg aparatul de colectare, asupra măsurilor igienico-sanitare ce trebuie respectate în sezonul de vîrf. S-a insistat în special asupra aplicării pe scară întinsă a metodei sovietice Samsonov.**

**Tot în cadrul măsurilor igienico-sanitare, conducerea întreprinderii a mai aplicat o serie de măsuri corespunzătoare cum sînt: căptuşirea în întregime a platformei unui camion „Molotov" cu tablă cositorită, pentru o cît mai igienică manipulare a produselor în timpul transportului; totodată s-au efectuat toate lucrările de remont în ceea ce priveşte amenajările la centrele şi punctele de prelucrare şi s-a procurat şi distribuit muncitorilor echipamentul de producţie necesar.**

5. Pregătirea cadrelor necesare executării planului de colectări şi producţie. **In acest scop s-au luat din timp măsuri pentru calificarea prin**



I. S. P. L.-Bistriţa — Secţia de distribuire a laptelui

cursuri şi la locul de muncă, a unor salariaţi de la punctele şi centrele de prelucrare.

Rezultatele nu au întîrziat să se arate. Astfel, responsabila centrului de smîntînire Zagra, raionul Năsăud, tovarăşa Penteker Alita, instruită la cursul de smîntînitori, a realizat înainte de termen planul de colectare pe trim. I/1954, dînd în acelaşi timp produse de bună calitate. La fel tov. Marian Florian responsabilul centrului de colectare Teaca, raionul Bistriţa, a realizat planul şi furnizează fabricii smîntînă de calitate din ce în ce mai bună.

Au fost de asemenea calificaţi prin cursuri la locul de muncă un număr de 26 telemegii, ca de pildă tovarăşii: Vlaicu Ilie de la centrul Cusma, raionul Bistriţa şi Rebreanu Viorel de la centrul Şanţ raionul Năsăud. O altă realizare a fost înfiinţarea a 2 centre mari pentru fabricarea caşcavalului de Penteleu, pentru care s-au calificat la locul de muncă un meşter şi 12 caşcavalagii baschigii. Dintre aceştia, tovarăşul Carol Baruch şi Moldovan Lazăr dau produse de cea mai bună calitate.

I.S.P.L. Bistriţa a avut însă şi o serie de lipsuri.

Astfel, datorită lipsurilor serioase în muncă a Serviciului de aprovizionare a întreprinderii şi în special a tov. Pop Ştefan, nu s-a obţinut la timp întreaga cantitate de tărîţe repartizate, ceea ce a creat greutăţi în realizarea planului de contractări şi achiziţii de lapte. Tot din lipsa Serviciului Aprovizionării n-au putut fi obţinute la timp diferite materiale ca: lemne de foc, cherestea, cheag etc., fapt care a îngreunat munca colectorilor şi smîntînitorilor.

Aceste lipsuri se datoresc conducerii întreprinderii care n-a controlat cu perseverenţă şi n-a luat măsuri la timp pentru remedierea deficienţelor şi crearea tuturor condiţiilor pentru realizarea şi depăşirea planului.

O altă lipsă este aceea că nu toţi colectorii şi responsabilii de centre au fost mobilizaţi şi sprijiniţi pentru realizarea sarcinilor de plan. De aceea tovarăşi ca Luca Vasile, responsabilul centrului Masisel şi Tiboaca Ioan, responsabilul centrului Blajeni din raionul Bistriţa, nu şi-au îndeplinit în bune condiţiuni sarcinile avute.

Colectivul I.S.P.L. Bistriţa, analizînd în mod critic şi autocritic lipsurile, a luat împreună cu organele locale măsuri hotărîte pentru lichidarea acestor lipsuri şi munceşte cu mai mult elan pentru realizarea şi depăşirea sarcinilor de plan pe anul 1954, silindu-se să contribuie din toate puterile la obţinerea unor cantităţi sporite de lapte şi produse lactate.

**PETRIA G. CONSTANTIN**
Director I.S.P.L.-Bistriţa

# Laboratorul nostru contribuie la îmbunătăţirea calităţii produselor

*Calitatea superioară a produselor finite constituie o dovadă că activitatea întreprinderii respective s-a desfăşurat în condiţii bune. Succesele obţinute depind atît de calitatea materiei prime cît şi de organizarea procesului tehnologic. Dacă organizarea procesului tehnologic este defectuoasă, pot rezulta produse de calitate inferioară chiar dacă materia primă este de bună calitate. De asemenea, nerespectarea regimului de lucru şi a condiţiilor tehnice pot avea drept rezultat obţinerea unor produse dăunătoare pentru sănătatea omului.*

*Un control bine organizat al procesului de producţie este o condiţie indispensabilă în lupta pentru obţinerea unor produse de calitate superioară.*

*Principalele obiective în controlul producţiei sînt: respectarea curăţeniei maşinilor, examinarea materiei prime, urmărirea respectării procesului tehnologic, examinarea calităţii produselor finite şi controlul stării sanitare a intreprinderii.*

*La întreprinderile noastre controlul produselor se face de către laboratorul respectiv.*

*Intreprinderile capitaliste din industria cărnii din ţara noastră nu se preocupau de controlul producţiei. Numai pe lîngă abatoarele din centrele mari existau laboratoare. Controlul producţiei şi al stării sanitare a întreprinderii era efectuat de medicul veterinar al oraşului sau al circumscripţiei. Controlul se făcea la intervale mari de timp, fără a cuprinde toate fazele procesului tehnologic; el se rezuma numai la examenul organoleptic al produselor.*

*In întreprinderile de stat, o preocupare de prim ordin o constituie asigurarea condiţiilor pentru realizarea unor produse de bună calitate; în această direcţie, un rol important revine controlului producţiei.*

*Astfel, pentru organizarea unui control cît mai temeinic în întreprinderile de prelucrare a cărnii, s-a înfiinţat în anul 1951 laboratorul fabricii „Mistreţul", iar în anul 1953 s-au organizat încă şase laboratoare cu secţii de chimie şi bacteriologie pe lîngă abatoare şi fabrici de mezeluri.*

*Laboratorul fabricii „Mistreţul" a funcţionat la început numai cu o secţie de chimie, iar din anul 1953 şi cu o secţie de bacteriologie.*

*Laboratorul fabricii „Mistreţul" deserveşte cele trei fabrici de mezeluri din Capitală: „Avîntul", „Viforul" şi „Mistreţul". Sarcina lui este de a controla zilnic dacă produsele fabricate corespund stass-urilor în vigoare, de a atrage atenţia conducătorilor tehnici, şefilor de producţie şi maiştrilor asupra abaterilor constatate şi de a veghea asupra salubrităţii şi regimului igienico-sanitar al întreprinderii.*

*Pînă acum, rezultatele analizelor nu erau date în ziua în care se livra marfa.*

*In cinstea zilei de 1 Mai, laboratorul nostru, folosind utilajul existent, a aplicat metoda sovietică rapidă de determinarea umidităţii la preparatele de carne, prin uscarea probelor cu un bec de 250 w, sau la etuvă timp de o oră, la temperatura de 150° C. Prin schimbarea orelor de program al personalului de laborator, s-a reuşit să se elibereze buletinele de analiză în aceeaşi zi, iar pentru fabrica „Mistreţul" buletinul de analiză se dă înainte de începerea distribuirii mărfii. In acest fel, mărfurile care nu corespund standardelor, nu sînt puse în consum.*

*Tot in cinstea zilei de 1 Mai, laboratorul a pus la punct o metodă mai rapidă pentru determinarea ni-*

*triților, aplicînd metoda colorimetrică modificată a lui Sirocov și Corobco, ceea ce permite determinarea în serie, în timp scurt, a mai multor probe.*

*Această metodă constă în compararea intensității coloraţiunii soluțiilor de cercetat cu culoarea unei stări de soluții etalon, indicînd direct conținutul nitriților în mezeluri (în mg la 100 g produs).*

*Din analizele făcute la laboratorul nostru, s-a constatat că unele produse nu au totdeauna procentul de apă stabilit de standard (exemplu: parizer—68%), fiind uneori sub norma stabilită. Dimpotrivă, alte produse, ca de exemplu debreținii, au de obicei, o cantitate de apă mai mare decît cea stabilită în stass.*

*Pe baza acestor constatări, laboratorul a propus ca pentru unele produse să se îmbunătățească procesul tehnologic și proporțiile de materie primă, pentru a se putea ajunge la normele stabilite prin stass. Pentru alte produse s-a recomandat să se ceară revizuirea stass-urilor existente.*

*De asemenea, în urma controlului bacteriologic, laboratorul a recomandat o serie de măsuri menite să întărească respectarea condițiilor de igienă, printre care respectarea regulilor de igienă individuală (haine de protecție curate, spălarea mîinilor înainte de începerea lucrului și după fiecare întrerupere de lucru), respectarea igienii locului de muncă (spălarea mașinilor după terminarea lucrului, folosirea tăvilor bine spălate, așezarea lor pe grătare de lemn, curățirea mesei de lucru etc.).*

*S-au numit pentru fiecare secție responsabili cu igiena care supraveghează și îndrumează personalul secției în această direcție. De asemenea s-au luat măsuri pentru dezinfecția periodică a bazinelor de carne la secția de conservare.*

*Pentru a descoperi la timp toate abaterile și pentru a putea garanta salubritatea și calitatea produselor, laboratorul fabricii „Mistrețul" își propune să efectueze zilnic controlul chimic și bacteriologic al preparatelor de la toate unitățile deservite, eliberînd buletinele în aceeași zi. Principalele operații de control ca: determinarea cantității de nitriți și controlul bacteriologic prin examinarea frotiului direct, se vor face pînă la începerea distribuției mezelurilor. O altă sarcină a laboratorului este aceea de a efectua un control cît mai minuțios prin examen chimic și bacteriologic al materiei prime, al procesului tehnologic pe faze de fabricație și al stării de igienă a întreprinderii.*

*Printr-o mai bună organizare a muncii, prin urmărirea cu atenție a îndeplinirii sarcinilor, laboratorul nostru va putea da un ajutor prețios pentru asigurarea unei calități superioare a produselor carnate ce se livrează de către fabricile noastre.*

**Dr. TAISIA OȚEL**
Șeful laboratorului fabricii de mezeluri
„Mistrețul" București

# I. I. S. Tehnofrig-Cluj
# produce tot mai multe utilaje pentru industria alimentară

**In anii puterii populare, pe ruinele fostei fabrici de chibrituri din Cluj s-a construit o întreprindere cu un specific de producție nou pentru economia țării noastre: „I. I. S. Tehnofrig-Cluj".**

**Produsele fabricate de această întreprindere sînt extrem de variate; astfel, pentru sectorul frig se construiesc elemente de instalații frigorifere, evaporatoare, condensatoare, răcitoare, robinete cu ventil pentru amoniac, flanșe, bride, ventilatoare helicoidale, pompe de saramură, bazine de saramură, compresoare de amoniac, dulapuri frigorifere cu absorbție, uși frigorifere izolate, canale de aer etc.**

**Pentru sectorul lapte se construiesc separatoare de lapte, bazine de recepția laptelui, pompe centrifugale pentru lapte, ventilatoare, agregate mecanice de răcire, fitinguri, malaxoare pentru frămîntat brînza, cisterne pentru lapte, aparate de umplut sticle cu lapte etc.**

**Pentru sectorul carne se construiesc cărucioare pentru transportat carne pe linii de suspensie, elevatoare pentru porci, autoclave, cazane duplex, decantoare de untură, malaxoare pentru amestecat carnea tocată etc.**

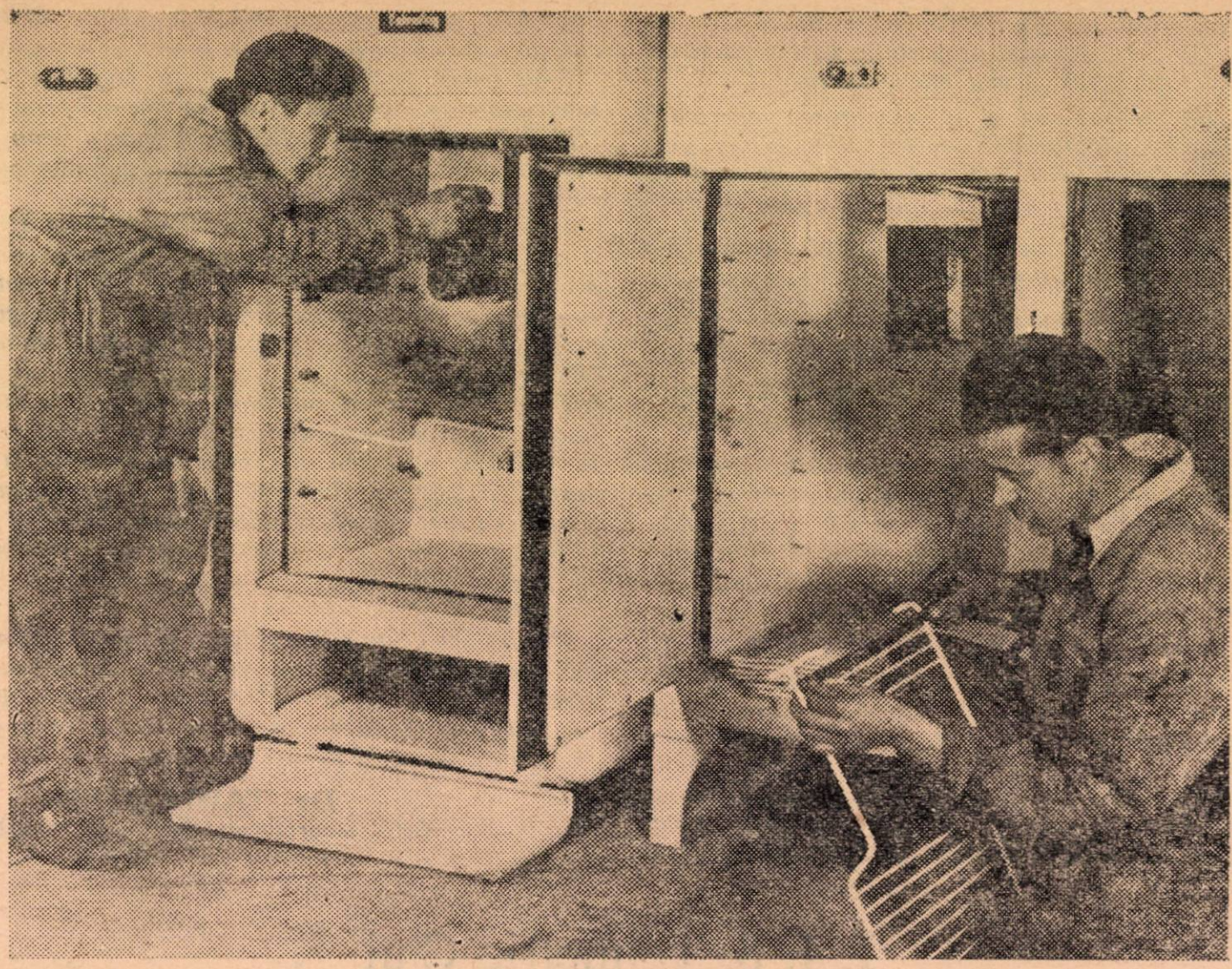
**In sectorul panificație se fac: elevatoare de saci, elevatoare de făină cu cupe, timoace de făină, malaxoare pentru frămîntat pîine, răsturnătoare de cazane, cuptoare de copt pîinea cu aburi etc.**

**Pentru sectorul zahăr se construiesc granulatoare pentru zahăr, transportatoare vibrante, pompe de zemuri, elevatoare cu cupe etc. De asemenea se produc diferite mașini și utilaje pentru sectoarele ulei, peşte, conserve etc.**

**Muncitorii, tehnicienii, inginerii și funcționarii întreprinderii Tehnofrig, îndrumați de partid și ajutați de comitetul de întreprindere, au reușit ca prin eforturile depuse, să îndeplinească planul producției globale în anul 1950 cu 102%, în 1951 cu 105%, în 1952 cu 240% și în anul 1953 cu 156%.**

**Insuflețiți de dorința de a-și da întreaga lor contribuție la îndeplinirea planului pe anul 1954, ei au pornit o acțiune intensă pentru a da produse tot mai multe, de calitate superioară și la un preț cît mai scăzut. Numele turnătorilor Hamza Iorgu și Kun Gheorghe, precum și al utemistei Olteanu Ana, care în cinstea zilei de 1 Mai au depășit planul cu peste 200%, constituie exemple vii pentru ceilalți muncitori.**

**In cursul trim. I/954 au fost antrenați în întrecerea socialistă 483 tovarăși, dintre care 117 femei. S-au constituit 13 brigăzi, dintre care 8 brigăzi de calitate, 3 brigăzi complexe și 2 brigăzi de economii. Metoda sovietică Bîcov-Bortkevici este prețuită și aplicată de mulți muncitori din întreprindere. De asemenea, se aplică și alte metode de muncă sovietice, care dau rezultate foarte bune. De exemplu, strungarul Farkaș Gheorghe, lucrînd după metoda Kolesov, a depășit norma de producție pe trim. I/954 cu 256%, iar strungarul Sorocodi Ștefan a depășit norma de producție, în aceeași perioadă, cu 307%.**



I. I. S. Tehnofrig-Cluj — Tovarăşi din brigada de tineret montează frigidere

Datorită aplicării şi extinderii metodelor sovietice, s-au evidenţiat 81 fruntaşi în producţie şi 19 fruntaşi în întrecerea socialistă.

Pentru a se crea posibilităţi muncitorilor ca să capete noi cunoştinţe tehnice şi profesionale s-a deschis o şcoală care a fost urmată de 30 muncitori timp de 3 luni.

In vederea uşurării condiţiilor de muncă şi a măririi productivităţi muncii, au fost propuse 3 inovaţii şi 13 raţionalizări. Printre acestea se află inovaţia tov. Czekeli Iulia care dintr-un transformator vechi a făcut — prin rebobinare — o maşină de sudat în puncte. De asemenea, lăcătuşul Kovaci Alex., împreună cu utemistul Selvesan Caius, au făcut un dispozitiv de tăiat garnitura pentru ventile de amoniac.

Odată cu creşterea producţiei au crescut şi realizările social-culturale în întreprindere. Astfel, gospodăria anexă (grădina de zarzavat şi crescătoria de porci) fiind bine organizată, cantina întreprinderii deserveşte pe muncitori cu o masă consistentă. Din sera proprie a întreprinderii se iau flori în tot timpul anului, cu care se înfrumuseţează locurile de muncă.

Pe lîngă aceste realizări, întreprinderea Tehnofrig-Cluj are însă şi o serie de lipsuri, care grevează asupra producţiei şi productivităţii muncii. Astfel, s-a trecut la fabricarea în serie a malaxoarelor de pîine fără ca să se fi studiat suficient prototipul şi în special fără să se fi făcut omologarea acestuia.

De asemenea, s-a trecut la fabricarea în serie şi a altor utilaje neomologate, neţinîndu-se seama de învăţămintele ce trebuiau trase în legătură cu deficienţele malaxoarelor. Astfel centrifugele pentru determinarea grăsimii din lapte nu au dat rezultate bune, fapt care a determinat schimbarea prototipului. Lipsuri serioase mai există şi în ceea ce priveşte disciplina în muncă. Mai sînt unii salariaţi care absentează nemotivat din producţie sau care se plimbă fără rost în timpul producţiei.

Conducerea întreprinderii, sprijinită de comitetul de întreprindere, trebuie să cuprindă toate problemele ce privesc bunul mers al fabricii şi sub îndrumarea permanentă a partidului, să pornească cu puteri sporite la lichidarea lipsurilor, în vederea obţinerii unui număr din ce în ce mai mare de produse de calitate tot mai bună.

R. ŞTEFAN

# Aspecte din munca atelierului de mezeluri I. R. I. C. Bacău

In cursul anului 1953 atelierul de mezeluri I.R.I.C. Bacău a realizat planul de producție în proporție de 105%, iar pe luna ianuarie 1954, cu toate condițiile grele de aprovizionare cu materie primă, determinate de gerul și viscolul ce a bîntuit în această perioadă, planul de producție a fost îndeplinit în proporție de 125,3%. Aceste rezultate se datoresc aplicării din timp a unei serii de măsuri tehnico-organizatorice, precum și a unei mai bune organizări a procesului de producție.

O atenție deosebită a început să se dea în atelierul nostru obținerii unor produse de calitate superioară. Bătălia angajată în această direcție a cuprins întregul colectiv, care consideră problema calității ca o sarcină de cinste. Pentru atingerea acestui scop s-a procedat, între altele la defalcarea planului de producție pe decade, săptămîni și zile, om și mașină. In fiecare lună se ține cîte o ședință de producție, aducîndu-se la cunoștința muncitorilor sarcinile de plan și procentul care trebuie realizat față de luna precedentă, analizîndu-se totodată rezultatele obținute în lupta pentru îmbunătățirea calității produselor. Toți muncitorii au încheiat contracte individuale de întrecere socialistă, avînd ca obiectiv îndeplinirea și depășirea planului, o mai bună folosire a utilajelor și realizarea de economii.

Organizarea mai bună a procesului de producție a contribuit în cea mai mare parte, la realizarea sarcinilor de plan.

Iată ce spune de pildă tovarășul Calistru Bucevschi, maistrul atelierului, în legătură cu modul cum și-a organizat munca:

„Asigurarea materiei prime nu ar fi fost posibilă fără o strînsă colaborare cu conducerea Abatorului principal din Bacău, cu care mă sfătuiam în fiecare seară asupra cantităților de carne ce sînt necesare producției. Am împărțit colectivul de muncitori în două echipe: una pentru ciontolit și ales carne, iar alta pentru fabricarea mezelurilor. Totodată pot arăta că colectivul nostru se bucură de ajutorul susținut al conducerii, al organizației de bază și al comitetului de întreprindere care ne-au arătat lipsurile în muncă și ne-au sprijinit în vederea lichidării lor".

O preocupare principală a colectivului a fost întreținerea în bune condițiuni a utilajului iar eventualele reparații mărunte au fost efectuate în afara orelor de producție, evitîndu-se întreruperea procesului de producție.

In munca pentru realizarea planului s-au evidențiat tovarășii: Goriuc Nicolae, Medvițchi Iohan, Nichita Octavian, Doroftei Gheorghe și Gîrcu Toader care și-au depășit normele cu 30%. De asemenea s-au evidențiat U.T.M.-iștii Nițu Dumitru și Gîrcu Toader veniți de la școala din Burdujeni. Ei și-au însușit toate cunoștințele necesare reușind să depășească norma în mod regulat cu 15—20%.

O contribuție importantă la buna desfășurare a producției a dat-o și tovarășul Sutei Nicolae, contabilul atelierului, care a urmărit în permanență stadiul producției, făcînd cunoscut maistrului atelierului sortimentele rămase în urmă și care urmau a se fabrica în ziua respectivă.

Mai sînt însă și tovarăși care dau dovadă de indisciplină în muncă și absentează nemotivat de la lucru, ca Lăcătuș Dumitru, Nițu Dumitru și Ștefănescu Gheorghe.

In cinstea zilei de 1 Mai colectivul atelierului și-a luat o serie de angajamente noi, în urma cărora planul pe luna aprilie a fost realizat cu 3 zile înainte de termen, cu toate că în cursul acestei luni lucrul a fost întrerupt timp de 5 zile pentru reparații și instalarea unor cazane noi.

In ziua record organizată la 27 aprilie în cinstea lui 1 Mai, unii muncitori au realizat depășiri de norme pînă la 72%. In același timp, productivitatea muncii în ziua record a fost mult mărită ceea ce a redus prețul de cost față de plan.

Realizările atelierului de mezeluri I.R.I.C. Bacău în cinstea zilei de 1 Mai arată posibilitățile largi ale acestui colectiv pentru a trece la o simțitoare ridicare a producției și la îmbunătățirea calității produselor.

**M. FORDEA și O. MILCOVICI**
Corespondenți voluntari — I.R.I.C. Bacău

# Realizarea sarcinilor de plan în sectorul zootehnic și industrial de la Prodaliment-Salonta

**Muncitorii și tehnicienii de la Combinatul „Prodaliment" Salonta, și-au îndeplinit sarcinile de plan pe trim. I/1954 cu mult peste prevederile stabilite. Astfel, la montă planul a fost realizat în proporție de 177,3%, la nașteri cu 105%, la înțărcări cu 106,5% la livrarea de porci îngrășați (în capete) cu 106,4%, la livrări de tineret cu 109,3%, la sporul cărnii porcilor îngrășați cu 122,4% și la tineret de carne cu 123,9%.**

**In dobîndirea acestor rezultate un rol însemnat l-a avut aplicarea metodelor înaintate din experiența crescătorilor sovietici, cum este de pildă monta dublă care a ridicat cu 10% numărul purceilor născuți.**

**In vederea realizării unui regim sever de economii, au fost folosite rezidurile de abator care nu aveau înainte nici o întrebuințare și care s-au dovedit a fi o hrană foarte bună pentru porci. Folosind ca hrană 203.100 kg de supă provenită de la prepararea produselor cărnoase, 65.000 kg reziduri cărnoase și cartilaginoase fierte și 43650 kg supă provenită de la autoclave, s-au economisit în primul trimestru 3 vagoane și jumătate cereale, cantitate cu care se poate obține un spor de carne de circa 5000 kg.**

**Sarcinile planului industrial la preparatele de carne au fost realizate în proporție de 111,9%.**

**In sectorul zootehnic productivitatea muncii a**

fost realizată în proporţie de 133,4%, iar în secţia mezeluri 128,6% faţă de sarcina de plan. Tot astfel, a crescut productivitatea muncii la abator, unde a atins 117,6% faţă de ultimul trimestru al anului 1953.

Un mare avînt a luat în această întreprindere mişcarea inovaţiilor şi raţionalizărilor. Numai în cursul acestui an au fost propuse 25 de inovaţii şi raţionalizări care au trecut imediat în cercetarea cabinetului tehnic.

Printre aceste propuneri trebuie amintită şi aceea a tovarăşului Zoltan Sandor şi a tovarăşului Constantin Cernatuş de la abator, care au elaborat o nouă metodă pentru curăţirea grăsimii de pe piei. Această inovaţie a permis realizarea unor importante economii. Inovaţia constă în înlocuirea vechiului sistem al depilării părului de pe porci. In prezent s-a renunţat la depilare şi s-a introdus metoda jupuirii pieilor de porc care sînt valorificate aparte. Introducerea şi generalizarea acestei metode a dus la îmbunătăţirea simţitoare a calităţii pieilor curăţate în abator, obţinîndu-se 92% piei de calitatea I şi 8% de calitatea II-a, spre deosebire de vechiul procentaj al calităţii pieilor care se prezenta în felul următor: 32% calitatea I, 40% calitatea II-a, 23% calitatea III-a şi 5% calitatea IV-a.

De asemenea s-a aplicat o metodă prin care se obţine recuperarea pieilor de pe urechile de bovine. Acestea erau predate înainte la D.C.A. ca deşeuri, iar acum sînt folosite la confecţionarea de genţi, poşete etc.

**STAN VASILE**
Corespondent voluntar

# Achizitorii raionali şi agenţii comunali de la O.R.A.C.A. Bucureşti îşi sporesc necontenit cîştigurile

Intrarea în vigoare a noului regulament de salarizare şi premiere a achizitorilor de animale raionali şi a agenţilor comunali, a constituit şi pentru personalul nostru de teren un puternic stimulent în munca de achiziţii şi contractare.

Prin noul sistem de salarizare, agentul comunal a devenit un factor operativ în munca de achiziţie şi contractare şi prin aceasta un colaborator preţios al achizitorului raional.

Datorită avantajelor noului sistem de retribuire, numai în luna martie a. c. achizitorul Florea Leţu de la Oficiul raional Roşiori a realizat un cîştig de lei 1.698, iar achizitorul Stan Voicu de lei 1469.

Agentul comunal Negreanu Niculae din comuna Gheorghieni raionul Răcari a realizat un cîştig de lei 848, iar agentul Mihalache D. Mihalache din comuna Balaci, raionul Roşiori, de lei 646. Exemple de acest fel se pot arăta cu zecile.

Noul regulament dă posibilităţi mari de cîştig achizitorilor raionali şi agenţilor comunali. De aceea şi munca achizitorilor raionali şi a agenţilor comunali se desfăşoară cu mai mult spor.

**A. SIMIONESCU**
O.R.A.C.A. Bucureşti

# Din realizările I. C. I. A.-Cluj

*In trimestrul I/1954 întreprinderea noastră a obţinut importante succese în muncă. Planul producţiei globale a fost realizat în proporţie de 103,06%, iar majoritatea indicilor tehnici au fost depăşiţi; de exemplu, sporul mediu zilnic la îngrăşătorii bovine a fost realizat în proporţie de 113,7%, iar la îngrăşătorii porcine in proporţie de 110%.*

*Care sînt faptele care au stat la baza realizării acestor succese?*

*Analizîndu-se munca pe anul 1953, întreprinderea noastră a constatat existenţa unor lipsuri serioase, care au îngreuiat procesul de producţie. Hotărît să facă o cotitură în muncă, colectivul întreprinderii a luat o serie de măsuri menite să ducă la lichidarea lipsurilor existente şi la obţinerea unor rezultate mai bune în producţie.*

*Prin aceste măsuri s-a urmărit în principal:*

*— selecţionarea materialului porcin şi în special a celui de la maternităţi;*

*— asigurarea cazării animalelor în condiţii cît mai bune;*

*— asigurarea hranei necesare animalelor, prin lărgirea suprafeţelor însămînţate cu plante furajere;*

*— dezvoltarea pe scară cît mai largă a procesului de mecanizare a secţiilor;*

*— folosirea întregii capacităţi a parcului de autovehicule şi a vehiculelor cu tracţiune animală;*

*— încadrarea secţiilor cu personal tehnic cît mai bine pregătit.*

*In ceea ce priveşte creşterea şi îngrăşarea porcinelor, măsurile luate au urmărit în special prevenirea şi combaterea epizootiilor, asigurarea condiţiilor de reproducere, precum şi hrănirea şi cazarea în bune condiţiuni a animalelor.*

*Astfel, colectivul nostru s-a preocupat îndeaproape de depistarea brucelozei. S-au luat de asemenea măsuri pentru individualizarea materialului de reproducţie.*

*In vederea obţinerii de metişi alb de carne — mangaliţa, s-au repartizat vieri de rase diferite, pentru aplicarea montei heterospermice.*

*O atenţie deosebită s-a acordat şi alimentării purceilor. Astfel, s-au luat măsuri pentru ca purceii să fie alimentaţi cu iaurt preparat la secţii, ceea ce a dat rezultate pozitive în combaterea afecţiunilor gastro-intestinale. De asemenea, s-a introdus în alimentarea purceilor laptele de ovăz şi cetina de brad, ceea ce a influenţat favorabil asupra creşterii lor.*

*Pentru combaterea anemiei noilor născuţi, s-au folosit soluţii de sulfat de cupru şi fier, precum şi urzici. Este ştiut că urzicile conţin cantităţi însemnate de săruri de fier şi cobalt, care măresc vitalitatea animalelor.*

*La hrănirea scroafelor şi mai ales a tineretului*

*porcin s-a avut în vedere necesitatea de a li se da drojdie de bere. In acest scop scroafele şi tineretul porcin au fost hrănite şi cu drojdie de bere lichidă. S-au mai folosit de asemenea în hrănirea porcinelor resturi de pîine, colţi de malţ, borhot de bere, etc.*

*In general, pentru stimularea poftei de mîncare a porcinelor li s-a dat înainte de furajare cîte 50 gr ovăz saramurat şi uruială de porumb, opărite. Tot ca mijloc de stimulare a poftei de mîncare, porcii pînă la 70 kg şi în special rasa mangaliţa au fost plimbaţi zilnic; în felul acesta s-a evitat şi îngrăşarea lor prematură.*

*Alimentarea porcinelor s-a făcut de trei ori pe zi.*

*In ceea ce priveşte creşterea mînzaţilor s-au luat de asemenea o serie de măsuri importante.*

*Astfel, mînzaţii au fost selecţionaţi în animale de rentă şi reproducţie şi animale pentru îngrăşare şi au fost cazaţi în grajduri cît mai corespunzătoare.*

*Animalele de rentă şi reproducţie urmează să fie crescute la păşune, iar cele pentru îngrăşare au fost dirijate la secţii care primesc cantităţi suficiente de borhot de bere şi spirt.*

*Pentru a se asigura hrana animalelor, s-au luat măsuri pentru extinderea suprafeţelor însămînţate cu plante de nutreţ, pentru asigurarea secţiilor cu nutreţuri de siloz în timpul iernii şi pentru asigurarea cu masă verde a crescătoriilor şi maternităţilor pe tot timpul verii.*

*Ca rezultat al muncii depuse, merită să fie evidenţiate realizările obţinute de îngrăşătoria de porci Gherla, care a realizat 457 gr spor mediu zilnic, cu un consum de 5,17 kg furaje concentrate şi 6,80 total unităţi nutritive. La această secţie s-au făcut economii de peste 21.000 kg furaje, în valoare de 8400 lei. La rezultatele obţinute au contribuit în primul rînd tehnicianul Demeter Dezideriu şi fruntaşii în producţie Nistor Gavrilă şi Haidu Ioan.*

*S-a evidenţiat de asemenea crescătoria Tarcea, unde tehnicianul Cosma Liviu a muncit cu multă rîvnă. La această secţie, muncitorul Corpodean Vasile şi-a îndeplinit norma în proporţie de 127%.*

*In munca depusă colectivul întreprinderii a fost sprijinit în permanenţă de comitetul de întreprindere care s-a preocupat de organizarea şi antrenarea muncitorilor în întrecerea socialistă.*

*Cu toate succesele obţinute în munca depusă pe trim. I/1954, noi nu am reuşit să realizăm planul în toate secţiile şi la toţi indicii. Astfel, la crescătorii porcine planul a fost realizat în proporţie de 76,33%, iar la purceii înţărcaţi 88%. De asemenea unii dintre indicii tehnici nu au fost realizaţi satisfăcător; de exemplu, sporul mediu zilnic la crescătorii porcine a fost realizat în proporţie de 98%.*

*Hotărîţi să îmbunătăţească continuu activitatea întreprinderii, colectivul nostru de muncă se va strădui în viitor să realizeze şi să depăşească sarcinile de plan la toate secţiile şi pe toţi indicii tehnici, aducînd astfel o contribuţie din ce în ce mai mare la aprovizionarea populaţiei muncitoare cu carne şi produse carnate.*

**MOLNAR EUGEN**
Director I.C.I.A.-Cluj

# Pentru buna gospodărire a cherhanalelor

In lanţul tehnologic al operaţiunilor pentru industrializarea peştelui, cherhanaua joacă un rol cheie deosebit de important.. Ea este punctul de colectare, prelucrare şi dirijare a peştelui, atît ca materie primă pentru întreprinderi cît şi ca bunuri alimentare de larg consum. Aci peştele este supus acţiunii de condiţionare şi semiconservare, prin sărare. De aceea, este necesar să se acorde o atenţie deosebită bunei gospodăriri a cherhanalei.

Pentru ca în cherhana să existe spaţiul corespunzător diferitelor manipulări ce se execută aici, aşezarea utilajului (căzi, mincioage, coşuri, tărgi de transportat peşte etc.) trebuie să se facă în mod gospodăresc.

O preocupare de căpetenie în folosirea cherhanalei, o constituie asigurarea unor cît mai bune condiţii sanitar-igienice. Un rol de primă importanţă, revine pe această linie colectivului de calitate din cadrul întreprinderilor noastre piscicole. Lupta pentru calitate este legată în mod organic de problema respectării regulamentului sanitar-igienic.

Colectivelor de calitate le revine sarcina să urmărească desfăşurarea procesului tehnologic în bune condiţiuni sanitar-igienice, să lupte pentru lămurirea muncitorilor asupra necesităţii păstrării curăţeniei în cherhana, să supravegheze respectarea normelor interne menite să asigure calitatea produselor.

Pentru aceasta, colectivul trebuie să se preocupe de păstrarea în perfectă stare igienico-sanitară a utilajelor folosite în operaţiunile de condiţionare şi semiconservare a peştelui (căzi, tărgi, butoaie, butoiaşe, mincioage etc.). El este dator, de asemenea, să se preocupe permanent ca peştele proaspăt să fie bine ambalat cu gheaţă pentru transportul lui în tărgi sau lăzi de expediţie, iar peştele destinat sărării să fie ţinut la saramură în limita de timp necesară, în funcţie de specie şi sezon. Lipsurile pe care le semnalează membrii colectivului de calitate, în legătură cu nerespectarea regulamentului sanitar-igienic şi a normelor interne, trebuie să fie înlăturate pe loc sau, pentru cazurile mai grele, să se solicite sprijinul organelor sindicale şi al conducerii întreprinderii.

Un aport de seamă în respectarea normelor sanitar-igienice aduc şi panourile sau ediţiile speciale ale gazetelor de perete, dacă conţinutul lor este legat de problema calităţii.

Este de la sine înţeles că acţiunile colectivului de calitate trebuie să fie îndrumate şi susţinute activ de personalul laboratoarelor tehnologice de la întreprinderile piscicole.

Se întîmplă ca în cherhana munca să nu se desfăşoare aşa cum trebuie. Aceasta provine de acolo că unii responsabili de secţie şi de cherhana nu sînt deprinşi să-şi organizeze în mod gospodăresc munca în cherhana. De pildă, la secţia Ivancea de la întreprinderea piscicolă Sf. Gheorghe, lipsa de preocupare a responsabilului de secţie face ca în-

tr-o anumită perioadă de timp să se mențină la cherhana dezordine și murdărie.

Acolo unde priceperea se îmbină cu spiritul gospodăresc treburile merg mai bine. Cherhanalele nr. 1 și nr. 2 de la aceeași întreprindere pot fi date ca exemplu. Aici, prin grija laboratorului tehnologic și a secției de industrializare, s-a reușit să se pună rînduială în aranjarea utilajului, să se respecte pe deplin instrucțiunile și normele tehnice. De asemenea lupta pentru calitate se desfășoară în mod susținut. Toate acestea au contribuit să se obțină produse de bună calitate. Astfel, scrumbiile sărate, furnizate de întreprinderea piscicolă Sf. Gheorghe drept materie primă Fabricii de semiconserve de pește din București, au fost de calitate superioară. Colectivul acestei fabrici a fost pe deplin mulțumit de calitatea produselor realizate de meșterii preparatori de pește din Sf. Gheorghe. Un bun exemplu de felul cum își face datoria este maistrul preparator de pește Maria Hordei. Ea desfășoară în rîndul tovarășelor preparatoare o muncă susținută, stimulînd pe acestea să păstreze curățenia la locul de muncă și mobilizîndu-le efectiv în lupta pentru calitate.

Asemenea tovarășei Maria Hordei pot fi date ca exemplu și alte preparatoare de pește și ambalatoare de la întreprinderea Sf. Gheorghe ca de pildă, Ileana Ivanov și Maria Cernamoreț.

In cherhanalele 2 de la Sf. Gheorghe echipele de muncitoare au sarcini bine stabilite. O echipă are atribuțiuni pentru condiționarea și ambalarea peștelui proaspăt, o altă echipă se ocupă de sărarea peștelui, alta de ambalarea peștelui sărat în butoaie și butoiașe. Echipele acestea funcționează paralel atunci cînd cherhanaua efectuează, în același timp, cele trei faze principale din procesul tehnologic:

a. recepționarea, condiționarea și ambalarea peștelui proaspăt;

b. sărarea peștelui;

c. ambalarea peștelui sărat.

Uneori însă, în caz de necesitate toate echipele pot fi concentrate asupra uneia din cele trei faze amintite.

De pildă, într-o zi se pescuiesc la taliene 3—4 vagoane de pește, în care predomină gingirica. In asemenea cazuri, toate echipele din cherhana pun la sare gingirică. Echipele de muncitoare ce deservesc operațiunile specificate la punctele a și b de mai sus, sînt conduse însă de tovarășele preparatoare ce fac parte din echipa permanentă de sărarea peștelui. In felul acesta se pot lua toate măsurile ca operațiunea de sărare să se execute potrivit normelor tehnice. In același timp, responsabilii echipelor noi de sărare se ocupă și cu îndrumarea profesională a tovarășilor din echipele respective, pentru ca aceștia să se califice mai cu ușurință în meseria de meșter-preparator de pește.

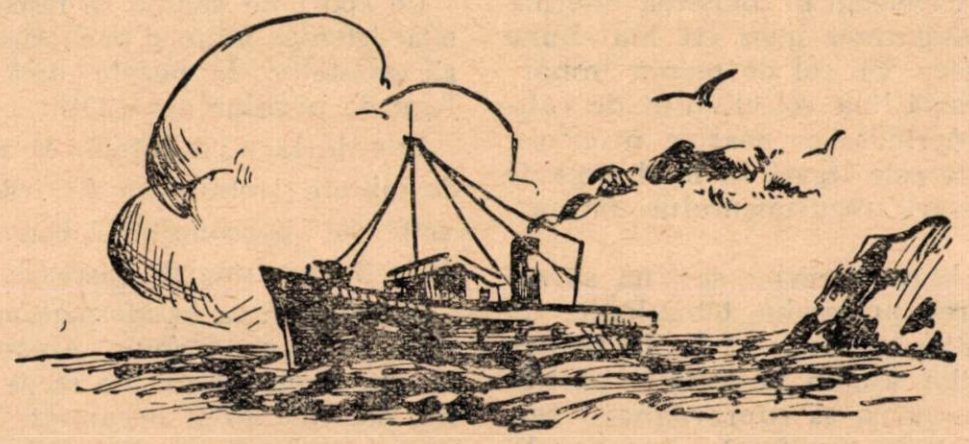
In scopul ridicării calificării profesionale a muncitorilor, trebuie însă să se folosească metoda instructajului tehnic operativ la locul de producție. Aplicarea acestei metode este o sarcină care revine atît responsabililor de laborator cît și șefilor secțiilor de industrializare. Ei trebuie să se ocupe de instruirea profesională a muncitorilor, de orientarea lor în problemele producției, făcînd scurte ședințe de instructaj tehnic la cherhana. In aceste ședințe să se expună practic, principalele operațiuni în procesul de industrializarea peștelui. De asemenea, să se prelucreze, la scurte intervale de timp, regulamentul sanitar-igienic, ca acesta să fie cunoscut și aplicat de întreg personalul care muncește în cherhana.

Această metodă este folosită cu succes la cherhanaua întreprinderii Galați, de tovarășul Gherasică D., șeful secției de industrializare; ar fi de dorit ca metoda să fie extinsă la toate cherhanalele noastre.

Procedînd astfel, vom reuși să facem din fiecare muncitor-preparator un bun gospodar al cherhanalei. El se va îngriji cu interes mereu crescînd de bunul mers al treburilor și nu-i va fi indiferent dacă la cherhana obiectele de inventar nu sînt bine păstrate, dacă secția nu-i aprovizionată suficient cu sare, căzi, tărgi, coșuri, rogojini, mincioage etc. Atunci se va mări și spiritul de răspundere al factorilor de conducere ai secției și cherhanalei, obligîndu-i să se îngrijească mai activ și de problema folosirii resurselor interne, specifice secției piscicole (papura, răchita, stuful) necesare confecționării rogojinilor, coșurilor, închiderilor etc.

O gospodărire chibzuită a cherhanalei va contribui la obținerea unor rezultate din ce în ce mai bune în procesul tehnologic al industrializării peștelui, pe linia obținerii unor produse de valoare calitativă ridicată.

**Ing. I. ALEXANDRESCU**
Trusul pescăresc Brăila



# Conserve de calitate tot mai bună pentru populaţia muncitoare

Cu prilejul examinării problemei îmbunătăţirii calităţii conservelor de peşte, muncitorii şi tehnicienii fabricii „Ionel Jora' din Galaţi au constatat că deşi s-au obţinut rezultate bune în această direcţie, totuşi mai există şi unele lipsuri serioase. Astfel, s-a constatat că uneori nu se foloseşte ca materie primă peşte de calitate superioară, că nu se respectă standardele respective şi nu se acordă atenţia cuvenită menţinerii permanente a curăţeniei în sălile de fabricaţie. Nerespectarea acestor condiţii a determinat scăderea calităţii conservelor de peşte.

In urma consfătuirii convocată din iniţiativa comitetului de întreprindere şi a conducerii întreprinderii, s-au luat o serie de măsuri tehnico-organizatorice care au avut drept rezultat îmbunătăţirea simţitoare a procesului tehnologic al producţiei şi asigurarea unor condiţii igienice de muncă. Astfel, pentru îmbunătăţirea igienii muncii s-au vopsit cu ulei sălile de fabricaţie, s-au revizuit şi vopsit maşinile şi s-au amenajat vestiare suficiente. In ceea ce priveşte îmbunătăţirea procesului tehnologic, s-au luat măsuri pentru organizarea muncii în echipe şi pe bandă, ceea ce a permis să se elimine în mare măsură timpii morţi.

In luna martie 1954 planul de producţie a fost realizat în proporţie de 168%, iar pe întreg trimestrul I/1954 s-a obţinut o depăşire de 14%.

Un alt succes al colectivului întreprinderii „Ionel Jora' este realizarea a două sortimente noi: conserve de roşioară în sos tomat şi conserve de crap în suc propriu. Aceste două sortimente au fost realizate în urma iniţiativei tehnicianei Nastia Fediodov, care s-a specializat în Uniunea Sovietică în prelucrarea conservelor de peşte. Tovarăşa Nastea Fediodov a primit un sprijin efectiv şi preţios din partea colectivului secţiei alimentare din întreprinderea „Ionel Jora" şi în special de la tovarăşa Gustav Maria.

Acest colectiv se preocupă şi de alte probleme. De curînd, împreună cu tovarăşa Nastia Fediodov colectivul a trecut la experimentarea unei noi serii de sortimente de conserve şi anume: pateu de somn şi chiftele de peşte. Aceste propuneri au fost trimise pentru analiză laboratorului Oficiului de valorificarea peştelui, care a dat aviz favorabil pentru fabricarea şi darea în consum a acestor sortimente.

Colectivul de muncitori urmăreşte în permanenţă experienţele tovarăşei Nastia Fediodov şi acordă un interes deosebit realizării unei producţii de bună calitate. Un rol însemnat în realizarea unei producţii bune, a avut şi aplicarea iniţiativei tovarăşei Victoria Doroftei. Mulţi muncitori îşi dau silinţa să fie fruntaşi în producţie, cum este, de pildă, tovarăşa Bratu Sanda, care a depăşit norma cu 55% la porţionatul peştelui. Ea a reuşit să asigure o curăţenie exemplară la locul de muncă.

Produse de calitate obţine şi fruntaşa în întrecerea socialistă Voiculescu Florica, care lucrează la maşina de închis cutii şi depăşeşte norma cu 35%. In cinstea alegerilor sindicale şi în întîmpinarea zilei de 1 Mai, ea şi-a luat angajamentul să califice pe muncitoarea Iacob Săftica, la stanţa de închis cutii. De asemenea, tovarăşa Ţăranu Sofica care lucrează la aşezatul peştelui, depăşeşte norma cu 30%.

Pentru îmbunătăţirea permanentă a calităţii produselor s-au organizat brigăzi de calitate, care luptă permanent ca produsele ce ies din întreprindere să fie tot mai bune.

Lupta pentru calitate pornită de muncitorii şi tehnicienii de la secţia alimentară a întreprinderii „Ionel Jora' trebuie larg sprijinită de către comitetul de întreprindere şi conducerea administrativă. Acestea trebuie să urmărească cu mai multă atenţie realizarea condiţiilor tehnice propuse în consfătuirile de producţie, menite să uşureze munca şi să asigure cît mai bune condiţii igienice. Astfel, colectivul secţiei alimentare aşteaptă din partea tovarăşului conducător tehnic să revizuiască planul propus pentru îmbunătăţirea sistemului de prăjit peşte, ca şi proiectul de plan pentru amenajarea unui absorbitor de aer. Tot aşa, sînt aşteptate măsurile pentru iluminatul întregii secţii alimentare, care lasă încă de dorit.

Asigurîndu-se condiţii tot mai bune în secţiile de fabricaţie la fiecare loc de muncă, se va acorda un sprijin şi mai mare colectivului întreprinderii „Ionel Jora" care se străduieşte să obţină produse mai multe şi de calitate mai bună.

**METINIDI STAMATE**
Secretarul raionului sindical alimentar Galaţi

# Cîteva aspecte din munca secţiei raionale I. S. P. L. Năsăud

*Anul acesta noua conducere a secţiei raionale de colectare Năsăud şi-a organizat munca pe baza unui plan tehnico-organizatoric întocmit împreună cu conducerea fabricii I.S.P.L. Bistriţa. Acest plan, cuprinzînd activitatea ce trebuie desfăşurată pe linie de colectări, contractări, achiziţii şi producţie, a fost defalcat pe oameni şi probleme, ţinîndu-se seama de specificul raionului şi a fost adus din timp la cunoştinţa celor interesaţi.*

*Pentru ca planul să fie realizat, a fost nevoie însă, înainte de toate, să se creeze condiţii tehnico-organizatorice favorabile pentru cei ce muncesc în sectorul contractărilor şi achiziţiilor. Astfel, în vederea pregătirii vîrfului de producţie s-a trecut la amenajarea centrelor de prelucrare a laptelui, luîndu-se o serie de măsuri pentru efectuarea reparaţiilor necesare asigurării igienii localurilor şi înzestrării lor cu utilajele corespunzătoare produselor ce se prelucrează şi pentru definitivarea subunităţilor centrelor de colectare şi dotarea acestora cu materiale, aparatură şi mobilier. De exemplu au fost amenajate din timp gheţării şi antrepozite la centrele de smîntînire şi la sediul raional*

*Imbunătăţirea muncii în domeniul colectărilor a*

necesitat şi luarea unor măsuri pentru pregătirea cadrelor. Pentru realizarea acestui obiectiv s-a organizat un curs de scurtă durată pentru reîmprospătarea cunoştinţelor profesionale ale colectorilor de la puncte şi centre, pe grupe de comune.

In vederea întăririi disciplinei în muncă, s-a precizat răspunderea ce revine fiecărui om, pe resoarte şi probleme. De asemenea s-a introdus la centre un orar de preluare şi prelucrare a laptelui, strîns legat de munca pentru asigurarea calităţii materiei prime şi respectarea graficului de transport.

Colectorii au fost instruiţi să mobilizeze producătorii pentru predarea laptelui. Una din formele de agitaţie folosită sînt panourile aflate în localurile centrelor, pe care se afişează numele producătorilor evidenţiaţi în urma predării cotelor la zi .

In desfăşurarea cu succes a muncii de colectare, un ajutor preţios ni l-a dat organele locale P.M.R. La sfîrşitul fiecărei săptămîni, colectorii iau legătura cu secretarul organizaţiei de bază, discutînd felul în care au fost realizate sarcinile de plan şi primesc îndrumări de modul cum trebuie să-şi ducă munca. De asemenea, în fiecare lună colectorul prezintă un raport preşedintelui comitetului executiv al sfatului popular local. In acest raport sînt indicate atît realizările obţinute, cît şi restanţele faţă de plan şi numele producătorilor care nu-şi predau cotele.

La secţia raională munca întregului colectiv este permanent oglindită în grafice ţinute la zi. Din aceste grafice reiese modul cum se desfăşoară producţia, se vede în ce măsură laptele colectat conţine unităţi suficiente de grăsime, cum se realizează predarea la zi a cotelor, mersul contractărilor şi achiziţiilor etc.

In munca personalului nostru, un stimulent puternic îl constituie întrecerea socialistă. Iniţiativa întrecerilor a pornit de la centrele I.S.P.L., fiind sprijinită de organele sindicale. In trimestrul I, raionul nostru a cîştigat drapelul roşu fiind declarat raion fruntaş pe întreprindere, titlu pe care timp de doi ani l-a deţinut raionul Vişeu.

Printr-o muncă organizată şi susţinută, în luna aprilie, raionul Năsăud a reuşit să se menţină în fruntea întrecerii socialiste dintre raioane realizînd planul în proporţie de 121%.

Desfăşurarea întrecerii a dat prilej multora din membrii colectivului nostru să-şi îmbunătăţească munca şi să se evidenţieze. In rîndul acestor tovarăşi trebuie menţionaţi Mureşan Ion (de la secţia Mocod) care a realizat planul la cota obligatorie în proporţie de 148% şi la contractări în proporţie de 110%. Tovarăşul Moldovan Edgar (Ilva Mare) a realizat 133% din planul de cotă şi 222% la contractări. La Rodna tovarăşul Pădure Scridon a realizat 122% la cotă şi 170% la contractări.

S-au mai evidenţiat tovarăşii Rebreanu Viorel (Şanţ), Kurci Pavel (Nimigea) Wolf Ioan (Nepos) şi alţii.

Munca noastră are însă şi părţi negative. Aşa de pildă, nu s-a pus suficient accentul în problema achiziţiilor. Acest lucru se oglindeşte în faptul că în timp ce planul de colectări a depăşit 200%, la achiziţii realizările sînt sub plan.

De asemenea nu s-a dat ajutor suficient colectorilor cu activitate mai slabă, cum sînt Naroş Palagia dela Ilva Mică (care a realizat numai 30% din plan). Hador Ion din Rebrişoara (35%), Raţiu Lidia din Măgura (33%), Băeş Ioan din Cosbuc (44%), Buhai Petre din Parva (50%), Florea Niculae din Rebra (25%), Andreese Maria din Sîngeorz Băi (60%).

Rezultatele slabe din munca acestor tovarăşi se datoresc în cea mai mare parte lipsei de ajutor şi îndrumare a colectivului secţiei raionale, precum şi neluării de măsuri la timp pentru remedierea deficienţelor.

La acestea a contribuit şi faptul că în colectivul secţiei raionale au fost unii tovarăşi (de exemplu, fostul contabil Blidaru Aurel) care nu au ajutat cu nimic munca colectorilor şi smîntînitorilor şi prin atitudinea lor pasivă au creat greutăţi în munca acestora.

Analizînd aceste lipsuri, secţia noastră raională a trecut la luarea unor măsuri menite să asigure îmbunătăţirea muncii. Colectivul secţiei dispune în prezent de suficiente condiţii de a îmbunătăţi în mod simţitor munca de contractări şi achiziţii. Avantajele prevăzute în acest domeniu prin HCM 3614 din 1953, constituie un stimulent în plus pentru întregul colectiv al secţiei, care este hotărît să lupte din toate puterile pentru a-şi menţine titlul de secţie raională fruntaşă.

**R. NĂSĂUDEANU**
Şeful secţiei raionale de colectare Năsăud

# RECENZII

## M. G. DEMUROV:

# LAPTELE ŞI PRODUSELE LACTATE

**(Editura Tehnică, 1954)**

Lucrarea autorului sovietic M. G. Demurov „Laptele şi produsele lactate" apărută de curînd în limba romînă, este un manual pentru elevii şcolilor medii tehnice, zootehnice şi veterinare.

In introducere, după ce autorul arată starea în care se găsea industria laptelui în Rusia ţaristă, expune felul în care s-a dezvoltat această industrie în anii puterii sovietice.

Capitolul I cuprinde studiul compoziţiei chimice a laptelui provenit de la diferite animale; sînt descrise proprietăţile fizico-chimice ale laptelui de vacă, indicîndu-se factorii care intervin în modificarea acestor proprietăţi.

In Capitolul II autorul se ocupă de microbiologia laptelui. După prezentarea clasificării microorganismelor din lapte, se arată influenţa condiţiilor externe asupra activităţii acestora şi rolul lor în procesul de fermentare a laptelui. In sfîrşit, se amintesc bolile care se transmit prin lapte şi modul cum pătrund şi se dezvoltă microorganismele în lapte.

Capitolul III tratează problema obţinerii laptelui de calitate superioară. Se arată mai întîi modul cum se formează laptele în ugerul animalului şi modul cum se modifică compoziţia şi proprietăţile laptelui sub influenţa diferiţilor factori. Apoi, se expune, în amănunt tehnica mulgerii vacilor (mulgerea manuală şi mulgerea mecanică) descriindu-se pe larg şi principiul funcţionării maşinii de muls în trei timpi, maşină construită şi pusă la punct în U.R.S.S.

In Capitolul IV sînt expuse problemele privind controlul calităţii laptelui destinat consumului şi prelucrării, iar în Capitolul V se vorbeşte despre prelucrarea şi transportul laptelui. Aici se descrie modul cum se face recepţia şi filtrarea laptelui şi se arată care sînt utilajele folosite pentru răcirea, păstrarea şi transportul lui. Totodată, se descriu condiţiile în care trebuie să se facă operaţia de pasteurizare a laptelui şi aparatele folosite în acest scop.

Autorul analizează apoi, în Capitolul VI, smîntînirea laptelui, construcţia separatorului şi modul de funcţionare a acestuia, condiţiile principale ale smîntînirii, tehnica smîntînirii laptelui, reglarea conţinutului de grăsime din smîntînă şi răcirea smîntînii.

In Capitolul VII sînt descrise procedeele folosite pentru fabricarea untului. După ce se arată, în mod amănunţit condiţiile pe care trebuie să le îndeplinească laptele şi smîntîna folosite pentru fabricarea untului, modul cum se pregăteşte smîntîna înainte de batere, se trece la descrierea procedeelor şi a diferitelor aparate folosite pentru baterea smîntînii şi fabricarea untului din smîntînă. In continuare, se indică modul de fabricare a altor tipuri de unt, condiţiile calitative pe care trebuie să le îndeplinească untul şi modul de ambalare, păstrare şi transport al acestuia.

In Capitolul VIII autorul tratează tehnologia brînzeturilor, punînd accentul pe condiţiile ce trebuie să îndeplinească laptele folosit la prepararea brînzeturilor. De asemenea, sînt indicate operaţiile pregătitoare care se fac laptelui pentru a se obţine brînzeturi de calitate superioară. Apoi se descriu fermenţii utilizaţi pentru coagularea laptelui, procedeele folosite pentru prepararea diferitelor sorturi de brînză (de Olanda, de Kostroma şi de stepă), particularităţile tehnologiei preparării brînzei sovietice, a brînzei letone şi a brînzei de Iarţev, prepararea brînzei telemea din lapte de vaci şi, în sfîrşit, păstrarea şi transportul brînzeturilor.

Capitolul IX conţine o descriere a procedeelor pentru prepararea produselor lactate acide (prepararea iaurtului, produselor acidofile, chefirului smîntînii fermentate şi brînzei de vacă.

In capitolul următor găsim date importante cu privire la conservele de lapte, (lapte concentrat cu zahăr, lapte smîntînit concentrat şi lapte praf).

In cele trei capitole următoare se arată modul de valorificare a subproduselor din industria laptelui, de efectuare a controlului tehnolgic şi de ţinere a evidenţei în industria laptelui. Extrem de interesante sînt datele cu privire la organizarea lăptăriilor de fermă şi modul lor de amenajare şi funcţionare.

Ultimul capitol al cărţii este consacrat descrierii metodelor de analiză a laptelui şi a produselor lactate.

Această lucrare va fi de un real folos atît elevilor cît şi tehnicienilor şi muncitorilor care lucrează în industria laptelui.

# DISPOZITIUNI LEGALE
## interesând sectorul industriei alimentare

1. **Legea Nr. 3** pentru aprobarea Bugetului de Stat a Republicii Populare Romîne pe anul 1954, publicată în Buletinul Oficial al Marii Adunări Naţionale a R.P.R. Nr. 19 din 1 aprilie 1954.

2. **Legea Nr. 2** pentru ratificarea decretelor emise de Prezidiul Marii Adunări Naţionale a Republicii Populare Romîne pe perioada de la 28 decembrie 1953 pînă la 20 aprilie 1954, publicată în Buletinul Oficial al Marii Adunări Naţionale a R.P.R. Nr. 19 din 21 aprilie 1954.

Se ratifică Decretele emise de Prezidiul Marii Adunări Naţionale a R.P.R. în perioada de la 28 decembrie 1953 pînă la 20 aprilie 1954 privitoare la legislaţia civilă, penală la colectări de produse agricole, la finanţe, la industria alimentară, la învăţămînt, la eliberări şi numiri de miniştri, la forţele armate şi la diverse probleme.

3. **Instrucţiuni** privind regulile de pescuit aprobate prin HCM Nr. 525 din 16 aprilie 1954, publicate în Colecţia de Hotărîri şi Dispoziţii ale Consiliului de Miniştri al R.P.R. Nr. 22 din 21 aprilie 1954.

Instrucţiunile cuprind dispoziţiuni privitoare la aplicarea regulilor de pescuit, dispoziţii generale, zonele şi perioadele de interdicţie a pescuitului, unelte şi metode de pescuit interzise, dimensiunile ochiurilor uneltelor de pescut, dimensiunile minimale pentru peşti, exercitarea pescuitului industrial şi a pescuitului sportiv pentru consum personal şi dispoziţiuni finale

4. **Decretul Nr. 150** pentru conferirea „Ordinului Muncii" şi a „Medaliei Muncii" unor tovarăşi din sectorul Ministerului Industriei Alimentare, publicat în Buletinul Oficial al Marii Adunări Naţionale a R.P.R. Nr. 21 din 30 aprilie 1954.

Se conferă, „Ordinul Muncii" tov. Mathe Alexandru îngrijitor de porci la ICIA Arad şi „Medalia Muncii" unor tovarăşi de la întreprinderile de panificaţie, de la Oficiul raional de Achiziţii şi Colectări de animale Urziceni şi de la Intreprinderile Prodaliment Brăila.

5. **Decret Nr. 143** privind republicarea cu unele modificări a Legii Nr. 6 din 19 iunie 1952, pentru înfiinţarea şi organizarea Procuraturii R.P.R., publicată în Buletinul Oficial al Marii Adunări Naţionale a R.P.R. Nr. 20 die 29 aprilie 1954.

6. **HCM Nr. 538** privind îmbunătăţirea producerii, distribuirii şi utilizării energiei electrice, publicată în Colecţia de Hotărîri şi Dispoziţii ale Consiliului de Miniştri al R.P.R. Nr. 23 din 29 aprilie 1954..

Prin această hotărîre se iau măsuri cu privire la îmbunătăţirea situaţiei instalaţiilor de producere, transport şi distribuţie a energiei electrice şi cu privire la folosirea raţională a energiei electrice.

Pentru aceasta, ministerele şi organizaţiile economice centrale vor lua măsuri de a înzestra pînă la 31 decembrie 1954 întreprinderile tutelate cu aparatura care se fabrică în ţară, necesară determinării consumului specific de energie electrică şi a factorului de putere în vederea îmbunătăţirii acestora precum şi pentru reglarea curbei de sarcini.

De asemenea, ministerele şi organizaţiile economice centrale vor comunica Ministerului energiei electrice şi industriei electrotehnice necesarul de aparate electrice de măsură şi control şi vor stabili în termen de 3 luni de la aprobarea acestei hotărîri pentru fiecare unitate neindustrială, măsurile tehnico-organizatorice ce trebuiesc luate în vederea economisirii consumului de energie electrică.

Intreprinderile, organizaţiile economice şi instituţiile, vor lua măsuri pentru evitarea funcţionării în gol a motoarelor electrice şi a celorlalte aparate consumatoare de energie electrică. In acest scop se vor monta limitatoare de mers în gol la toate maşinile la care procesul tehnologic permite adaptarea unor astfel de dispozitive. Nerespectarea dispoziţiunilor prevăzute în art. 1, 8, 9, 10 şi 13 de către întreprinderi, organizaţii şi instituţii se sancţionează conform legii penale.

---

**I. P. 2. — C. 9478**

**Muncitori, tehnicieni, funcţionari!**

Citiţi şi răspîndiţi

REVISTA INDUSTRIEI ALIMENTARE
**PENTRU PRODUSE ANIMALE**

Apare sub îngrijirea unui comitet de redacţie.

Redacţia şi administraţia:
Bucureşti. - Calea Victoriei Nr. 63-69.
Telefon 4.15.95.

E 2035/A

KAT

# REVISTA INDUSTRIEI ALIMENTARE

## PENTRU PRODUSE ANIMALE

Institutul de Documentare Tehnică
BUCUREȘTI
OFERTE - CERERE
VYMĚNA - WYMIANA
TAUSCH - ÚMĚNA

# REVISTA INDUSTRIEI ALIMENTARE

## PENTRU PRODUSE ANIMALE

ORGAN AL MINISTERULUI INDUSTRIEI ALIMENTARE
ŞI AL SINDICATULUI MUNCITORILOR DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

Nr. 6 1954


## SUMAR


pag.

Prof. TH. BUŞNIŢĂ: Să dăm toată importanţa pescuitului din timpul verii . . . . 1

NEGREA SOLOMON şi ANDREESCU Al: Să luptăm pentru reducerea preţului de cost în industria cărnii . . . . . 4

L. M. BURUIANĂ, GH. BUNESCU şi B. THIERER: Cercetări asupra randamentului stomacurilor de miel şi viţel utilizate la fabricarea labfermentului . . . . . 8

LINEA NICOLAE: Munca artistică de amatori din întreprinderile alimentare în sprijinul producţiei . . . . . 12

* * * Inspectorul pentru colectarea laptelui . 17

C. I. ILINSCHII: Folosirea instalaţiilor termice şi a meselor de hrănire în eleşteele de creşterea crapului . . . . . 19


### RUBRICI


Să învăţăm din experienţa U.R.S.S.

Inovaţii şi inovatori.

Colţul satiric

Dispoziţiuni legale


## ОГЛАВЛЕНИЕ


стр.

Проф. Ф. БУШНИЦА: Оказать должное внимание добыче в летний период . . 1

НЕГРЯ СОЛОМОН и АНДРИЕСКУ АЛ.: Бороться за снижение себестоимости в мясной промышленности . . . . . 4

Л. М. БУРУЯНЭ, Г. ВУНЕСКУ и Б. ТИРЕР: Исследования в связи с выходом желудков ягнят и телят используемых для выработки лабфермента . . . . . 8

Н. ЛИНЯ: Художественная деятельность любителей на пищевых предприятиях в помощь производству . . . . . 12

* * * Инспектор по заготовкам молока . 17

К. И. ИЛЬИНСКИЙ: Применение тепловых установок и кормушек в карповых прудах . . . . . 19


### РУБРИКИ


Из опыта С.С.С.Р.

Нововведения и новаторы

Уголок сатиры

Законные рапоряжения



Intreprinderea Poligrafică nr. 2 — cd. 9575

# SĂ DĂM TOATĂ IMPORTANȚA pescuitului din timpul verii

Institut de Documentare Tehnică
BUCUREȘTI
OBMEN - CSERE
VYMENA - WYMIANA
TAUSCH - CMEHA

**Prof. Th. BUȘNIȚĂ**
Director general adjunct
Direcția generală a industriei peștelui—M. I. A.

Apele Republicii Populare Romîne prezintă cele mai bune condiții pentru creșterea peștilor în timpul verii. Temperatura apelor — chiar a celor curgătoare — depășește în acest anotimp 20° C. Acest factor determină existența unei hrane bogate pentru pești ceea ce favorizează creșterea lor.

Pescuitul se poate face atît vara cît și iarna. Pescuitul în timpul toamnei prezintă avantajul că peștii sînt grași și bine dezvoltați însă se poate face cu succes numai în bazine închise (iazuri, eleștee și bălți izolate) unde peștele este izolat de restul apelor și poate fi deci pescuit oricînd și, de regulă, cu mijloace simple. Pescuitul numai în timpul toamnei nu este aplicabil în apele deschse ca: bălțile și lacurile din lunca Dunării și Deltă, rîurile și mai ales marea, datorită migrațiunii peștilor.

In bazinele deschise peștii migrează în căutarea locurilor de reproducere, hrană și iernat, formînd aglomerațiuni în anumite perioade ale anului.

In lunile de vară marea majoritate a peștilor sînt aglomerați pe locuri de hrană. Astfel, peștii marini se aglomerează în special în golfuri, unde atît pe fundul mării la adîncimi mici, cît și în grosimea apei se găsesc o sumedenie de animale mici și plante care formează hrana peștilor. De aceea, peștii marini se aglomerează în fața gurilor Dunării, unde în apă salmastră se găsește cea mai mare abundență de hrană și de-a lungul litoralului, în ape puțin adînci și încălzite de razele puternice ale soarelui. In bălțile și lacurile luncii Dunării și în Deltă peștii sînt împrăștiați pe toată suprafața apei, unii pe fund și alții în grosimea apei. Pescuitul peștilor marini și a celor de apă dulce, diferă unul de altul atît ca unelte cît și ca tehnică. In timp ce peștii marini se pescuesc cu unelte mari care înconjoară aglomerările de pești în anumite locuri, peștii de apă dulce trebuie căutați pe toată suprafața apei, cu unelte mici.

Pescuitul marin de coastă se exercită cu năvoade de mal și taliene de diferite tipuri și mărimi, iar pescuitul marin de larg se exercită cu alamane avînd lățimea de 15—30 m, cu năvoade — pungă de diferite mărimi, cu tralul și paragatele.

Pescuitul de apă dulce se face cu vintire, taliene de baltă și setci împrăștiate pe toată suprafața bălților, care trebuie să pătrundă prin stufării în locurile cele mai puțin frecventate de om, care sînt însă frecventate de pești.

Principalele specii care se pot pescui în lunile de vară la coasta mării sînt: scrumbia albastră, hamsia, gingirica, lufarul și stavrida, iar în larg, pe fund, la adîncimea de 50—100 m: morunul, nisetrul, rechinul și calcanul. Intreprinderile piscicole din Trustul Constanța trebuie să-și mărească capacitatea de prindere pentru aceste specii.

In ceea ce privește întreprinderea Sulina, care în pescuitul de primăvară a dat rezultate foarte bune cu taliene așezate de o parte și cealaltă a canalului Sulina ce înaintează în largul mării, formînd 2 golfuri artificiale, trebuie să-și intensifice pescuitul cu taliene instalate de data aceasta mai spre larg. Apele puțin adînci, de-a lungul litoralului între Sulina și Sf. Gheorghe, trebuie să fie bătute zilnic, ziua și noaptea, cu năvoadele.

Brigăzile de la taliene, trebuie îndrumate să urmărească cu atenție aglomerările de pești, pentru ca să stabilească cum acestea pot fi atacate mai ușor și mai sigur, în vederea obținerii unor cantități cît mai mari de pește.

Rezultatele obținute în primăvara aceasta ne îndreptățesc să credem că printr-un pescuit mai intens și mai organizat se pot obține în viitor rezultate și mai bune.

Sînt unii care susțin că dacă un talian prinde într-o lună 50 tone pește și altul de alături numai 5 tone, aceasta se datorește faptului „că așa merge peștele". In realitate este mai mult ca sigur că prin acele locuri au trecut cantități mult mai mari de pește și că nici unul din cele 2 taliene nu au pescuit decît o mică parte din peștele care a cîrduit în acea lună pe lîngă aceste taliene. Datorită deficiențelor în organizarea pescuitului și a lipsurilor în pregătirea cu unelte de diferite tipuri, parte din cantitățile de pește nu a putut fi pescuită.

Dintre aceste deficiențe, una din cele mai grave este neutilizarea integrală a capacității de producție a uneltelor și ambarcațiunilor de pescuit. Deseori brigăzile care au depășit norma o perioadă de timp nu mai lucrează deloc

sau lucrează prea puțin în perioada următoare. Aceste brigăzi nu sînt preocupate încă de mărirea productivității muncii.

Asemenea lipsuri au unele brigăzi de taliene de la Sulina, parte din brigăzile de setci de scrumbii de la Sf. Gheorghe și parte din brigăzile de paragate de la flota de larg. Brigada pescarului Romanov care a depășit norma în luna aprilie la paragate, nu numai că a părăsit pescuitul la un moment dat, dar a făcut și o „călătorie" de 6 zile pe apă, fără nici un rost.

Pescarii noștri trebuie să ia exemplul pescarilor din Uniunea Sovietică unde acum 10 ani, un seiner mijlociu în Marea Neagră realiza norma anuală de 20 tone, iar astăzi depășește cu ușurință norma anuală de 200 tone.

In lunile de vară cîrdurile de pești în fața gurilor de la Sf. Gheorghe nu sînt atît de mari; anul acesta speciile marine nu vin in bancuri mari, așa că pentru a pescui trebuie multă osteneală și iscusință de a le ieși în cale la timpul potrivit.

De aceea pescarii și tehnicienii trebuie să-și reorganizeze munca în ceea ce privește pescuitul marin.

In lunile de vară se pot pescui cantități mari de pește marin, dacă știm să găsim peștele și să-l înconjurăm cu unelte mobile și cu unelte fixe de mare randament (taliene gigant) instalate în drumul lui.

Talienele sînt unelte de mare valoare în pescuitul nostru din fața gurilor Dunării, cu condiția ca ele să fie supravegheate îndeaproape și păzite de furtuni. Lipsurile din luna mai și începutul lunii iunie, au dovedit că unii pescari nu sînt pătrunși de simțul răspunderii și grijii față de avutul obștesc pus la îndemîna lor. Talienele au fost lăsate 2 zile pe timp de furtună în mare, înregistrîndu-se pagube mari.

Intreprinderea Jurilofca a obținut rezultate frumoase în luna mai. Pescarii au stat de veghe ziua și noaptea pe malul mării și pe cordonul litoral între mare și lacul Razelm, pescuind cu setci scrumbii și calcan.

In lunile de vară acest litoral este frecventat de speciile migratoare arătate mai sus și de chefal. Trebuie utilizate toate forțele și toată priceperea pentru a prinde cantități mărite de pește în această perioadă, întrucit mai tîrziu nu-l mai găsim în dreptul coastei noastre, acesta migrînd în alte regiuni ale Mării Negre.

Pregătirea pentru pescuitul de vară nu este realizată cu toată competința și cu toate forțele de care dispun întreprinderile. Conducerea unor întreprinderi nu mobilizează suficient pescarii pentru organizarea unui pescuit rațional de coastă. Toate aceste lipsuri trebuie remediate.

De exemplu, conducerea întreprinderii piscicole Constanța trebuie să-și stabilească precis planul de lucru și să urmărească executarea lui, să ia măsurile tehnico-organizatorice corespunzătoare și să le aplice fără nici o abatere. De asemenea trebuie să ia măsuri pentru întărirea disciplinei în muncă.

In lunile de vară, pescuitul de coastă este mai productiv decît cel de larg și de aceea toată atenția trebuie dată acestui pescuit.

In largul mării se va face pescuitul speciilor de fund cu tralul, unealtă care trebuie să fie pusă la punct în luna iulie. Pentru acest pescuit trebuie mobilizați cei mai buni pescari și tehnicieni. La fel, trebuie studiat și urmărit pescuitul pălămidei, care migrează în largul mării, din dreptul coastei noastre.

Nu numai pescuitul marin trebuie să formeze o preocupare de bază în pescuitul din timpul verii. Apele deschise — dulci, rîurile, bălțile și lacurile din luncile rîurilor și în deosebi delta Dunării, cu lacurile litorale, trebuie pescuite în mod intens în tot timpul verii. Cantitatea de pește pescuită în apele deschise, prin folosirea unor mijloace raționale de pescuit și nu a unor mijloace de exterminare a peștelui, depinde de numărul zilelor de pescuit. O mare importanță o are de asemenea și folosirea unor unelte al căror randament să justifice cheltuielile de cost al lor și plata muncii.

In bălțile Dunării, în tot timpul verii avem scăderi brusce ale nivelului apelor, din care cauză acestea se retrag de pe suprafețele inundate.

Sistemul care se aplică de a se înconjura bălțile cu gard și pleter prin care se scurge apa, oprindu-se însă peștele — așa numitul pescuit la garduri — dă un randament foarte bun; de aceea, o grijă deosebită trebuie dată construirii și întreținerii acestor garduri.Astfel, este necesar să se asigure scurgerea apei în cele mai bune condiții, curățindu-se continuu gardurile de vegetație și de alte gunoaie care împiedică scurgerea apei. Trebuie să se evite diferențele mari de nivel între baltă și Dunăre care formează adevărate cascade. Acestea, pe lîngă faptul că slăbesc rezistența gardului și-l expun la răsturnare, ceea ce permite scăparea peștelui, dar prin presiunea exercitată omoară sute de mii de puieți de diferite specii de pești care caută să se scurgă odată, cu apa, în Dunăre.

Intreprinderile piscicole: Bistreț, Corabia și Zimnicea, care au garduri pescărești fără baraje și stăvilare pe gîrlele de alimentare și evacuare a apelor, trebuie să fie foarte atente la scăderea apelor, urmărind securitatea gardurilor. Aceeași grijă trebuie să o aibă și întreprinderile: Greaca, Călărași, Hîrșova, Brăila și Galați, care trebuie să urmărească barajele și stăvilarele unde se pun grătare metalice, curățirea continuă a acestora fiind obligatorie

Gardurile pescărești și barajele trebuie să aibă personal de pază permanent, cu schimb de zi și de noapte. Pe lîngă securitatea gardurilor, lipsa de pază poate duce la sustrageri

de peşte. Astfel peştele aglomerat pe canale în faţa gardurilor şi grătarelor poate fi sustras de elementele necinstite din întreprinderi sau din afara lor.

După cum am arătat, peştele în timpul verii este răspîndit în bălţi şi lacuri, dar în special în delta Dunării. De aceea, pescuitul trebuie făcut cu unelte mici: vîrşi, taliene de baltă şi setci.

Aşezarea acestor unelte la întîmplare, sau numai în apropierea locuinţei pescarilor nu poate da randamentul cuvenit. Pescarii trebuie să caute locurile cele mai potrivite de aşezare a uneltelor, ţinînd seama de sarcina lor de a pescui cît mai mult peşte pentru aprovizionarea populaţiei muncitoare.

Dacă în trecut, sub regimul burghezo-moşieresc pescarii care se îndepărtau de casă trebuiau să doarmă în bărci sau pe grinduri umede, astăzi sînt zeci de cabane şi corturi împrăştiate în deltă şi de-a lungul Dunării şi se construiesc mereu alte cabane noi. Astfel, pescarii se pot deplasa pentru pescuit la distanţe mari.

Intreprinderile Tulcea, Sf. Gheorghe, Sulina şi Jurilofca nu acordă suficientă grijă pescuitului cu unelte mici, care prezintă o deosebită importanţă în condiţiile hidrobiologice ale Deltei. Astfel pescuitul cu vîrşi care reprezintă 40—50% din producţia anuală, nu este încă organizat în suficientă măsură. Din cauza specificului acestor unelte mici (capcane), pescuitul cu ele devine aproape individual. Aceasta nu înseamnă că nu se pot organiza mici brigăzi pe unităţi naturale de pescuit (un ghiol, un canal etc.).

Pentru stimularea muncii pescarilor statul le-a pus la dispoziţie unelte de pescuit din cele mai perfecţionate, ambarcaţiuni de pescuit, cabane şi cazarmamentul necesar.

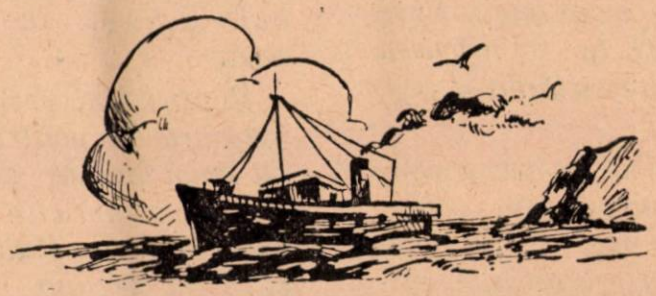
Pescarului i se asigură salariul de bază în perioada stagnării pescuitului, i se asigură plata salariului după anii de muncă, plata de pensii şi de ajutoare temporare pentru caz de boală. Aceste realizări trebuie apreciate şi este necesar să răspundem cu eforturi sporite la obligaţiile pescuitului în timpul verii.

Indeplinind această sarcină pescarul nu s-a achitat însă de obligaţiile sale. Peştele prins trebuie adus în bună stare la locul de predare, ceea ce se realizează greu vara dacă pescarul nu este conştient de această obligaţie.

Peştele pescuit la distanţe mari de locul de predare trebuie păstrat, pe cît posibil, viu, în juvelnice aşezate pe canale sau la Dunăre. In momentul cînd este expediat la locul de predare (cherhana) peştele trebuie acoperit cu prelate, rogojini, urzici, stuf sau papură-uscate şi nu cu plante verzi-umede.

Cherhanalele şi oficiile de valorificare trebuie să controleze cu toată atenţia peştele predat de pescari şi să-l trieze după specii şi calitate. In fiecare cherhana şi la fiecare secţie şi oficiu de valorificare trebuie afişate lozinci ca: „Nici un kg de peşte stricat şi nici un kg de rezidii de peşte nevalorificat".

Acestea sînt obligaţii pe care trebuie să le cunoaştem şi să le aplicăm cu toţii — de la conducere şi pînă la pescari — dacă dorim să realizăm şi să depăşim planul de pescuit pe anul 1954, în care un rol hotărîtor îl are pescuitul de vară.



# Să luptăm pentru reducerea prețului de cost IN INDUSTRIA CĂRNII

**NEGREA SOLOMON**
şef serv. preţuri
**ANDREESCU ALEXANDRU**
şef sector preţuri
din Dir. gen. a ind. cărnii M. I. A.

*Pentru traducerea în viață a sarcinilor trasate de plenara lărgită a C.C. al P.M.R. din august 1953 muncitorii din întreprinderile noastre duc o luptă permanentă pentru îndeplinirea sarcinilor planului de producție, pentru reducerea prețului de cost al produselor.*

*Pentru realizarea reducerii prețului de cost în sectorul industriei cărnii, colectivele de muncitori și tehnicieni din întreprinderi trebuie să țină seama; în principal, de faptul că cea mai importantă pîrghie pentru reducerea prețului de cost în sectorul industriei cărnii (abatoare și fabrici) o constituie materia primă, care în prețul de cost are o greutate specifică de cca. 90%. Conducerile întreprinderilor trebuie să-și îndrepte toată atenția asupra costului materiei prime, căutînd toate posibilitățile de reducere a costului acesteia. Astfel, la abatoare trebuie să se dea o foarte mare atenție recepției animalelor vii. Numai printr-o recepție atentă se asigură o corelație perfectă între randamentul stabilit la recepție și cel rezultat după sacrificarea animalelor.*

*Orice diferență în minus de randament între cel recepționat și cel rezultat la sacrificarea animalelor duce la o creștere importantă a costului materiei prime.*

*O foarte mare atenție trebuie să se dea și condițiilor de parcare a animalelor pînă la sacrificare luîndu-se măsuri ca acestea să fie bine îngrijite; în acest mod se mențin calitățile animalelor și randamentele stabilite la recepție.*

*De asemenea este necesar ca înainte de sacrificare pielea animalului să fie curățată, pentru a se asigura o calitate mai bună a pielii. In felul acesta pielea este valorificată mai bine, ceeace are drept rezultat reducerea prețului de cost al cărnii.*

*Lupta pentru îmbunătățirea calității pieilor are drept rezultat și obținerea unui randament superior în industria pielăriei, creindu-se astfel posibilități mai mari pentru fabricarea de către industria ușoară a unor produse de larg consum.*

*Imbunătățirea calității pieilor se poate obține prin introducerea jupuirii mecanizate, așa, cum s-a făcut deja la abatorul București. Aplicîndu-se această metodă s-au obținut piei de calitate superioară, eliminîndu-se șniturile produse prin jupuirea manuală.*

*Prin valorificarea cît mai mare a subproduselor în sectorul abatoare se obțin materii prime prețioase pentru alte ramuri ale industriei naționale. Astfel, din unele subproduse rezultate la sacrificare (glande) se fabrică unele medicamente. Un alt subprodus care trebuie cît mai complet valorificat îl reprezintă mațele. Este însă necesar să se dea o foarte mare atenție la prelucrarea acestora în deosebi la centrele de tăiere pentru a se elimina cheltuielile cu recondiționarea de către abatoarele primitoare. Mațele trebuie bine spălate, sortate și ambalate pentru a se asigura un procent cît mai mare de mațe de calitatea I și superioară.*

*In sectorul fabricilor de preparate de carne și conserve, materia primă constituie, ca și la abatoare, pîrghia principală asupra căreia trebuie acționat în vederea reducerii prețului de cost.*

*Pentru obținerea unor produse de calitate superioară și pentru asigurarea unui randament cît mai bun în procesul de producție, este necesar ca fabricile de preparate de carne să primească de la abatoare animale de calitate bună care să dea un procent cît mai redus de oase la tranșarea cărnii.*

*Unele abatoare, deși au posibilitatea de a livra fabricilor carne de bună calitate, totuși le livrează cele mai slabe animale din abator. De exemplu, Intreprinderea regională de industria cărnii Ploești în trimestrul I 1954 a înregistrat la fabrica de mezeluri din cadrul abatorului un procent de 27% oase la tranșarea cărnii, procent care rezultă numai de la animale de calitate slabă.*

*I.R.I.C. Ploești a sacrificat însă în acest trimestru 40% vite grase, 14% calitate semigrasă, 26% calitate medie și 20% calitate slabă. Din*

datele de mai sus rezultă în mod evident greșita orientare a întreprinderii, care a repartizat carne de cea mai inferioară calitate la fabrica de mezeluri, ceea ce a dus implicit la creșterea prețului de cost și la obținerea unor preparate de carne de calitate inferioară.

Același sistem este practicat de Abatorul București și altele.

Este necesar ca livrarea cărnii către fabrici să se facă în prezența delegatului fabricii respective, care să-și sorteze, (după posibilitățile existente), animalele cele mai potrivite pentru fabricarea preparatelor de carne și conserve.

De asemenea, în scopul asigurării continuității procesului de producție în fabricile de carne și conserve, este necesar să se folosească la maximum capacitatea de depozitare a materiilor prime și auxiliare, pentru a avea un stoc tampon. In acest mod se evită golurile de producție și se asigură un proces de producție ritmic.

Pentru exercitarea controlului materiilor prime în circuitul procesului de fabricație este categoric obligatoriu ca partizile de carne intrate în sala de tranșare pentru a fi dezosificate, să fie în prealabil cîntărite ; astfel se poate controla rezultatul real al sorturilor obținute din tranșare.

In materie de control există încă multe lipsuri ; de exemplu, întreprinderea „Industria Alimentară Cluj" nu a cîntărit carnea intrată în sala de tranșare, înainte de începerea dezosificării, ceea ce a dus la o lipsă totală de control al materiilor prime pe întreg circuitul procesului de producție.

Conducătorii tehnici ai fabricilor și în special maiștrii secțiilor de tranșare, trebuie să dea o foarte mare atenție felului cum se face dezosificarea și alesul cărnii, pentru ca pe de o parte să nu se lase carnea pe oase, iar pe de altă parte alegerea să se facă în cele mai bune condiții, asigurîndu-se prin aceasta un randament superior de tranșare și o calitate bună a preparatelor de carne. Deficiențe în această privință există de exemplu la fabrica „Progresul" — Roșiorii de Vede, unde pe trim. I 1954 s-a obținut la tranșare 9,96% carne de vită calitatea I, 46,25 % calitatea II-a și 12,01% carne de vită calitatea III-a

Aceste rezultate denotă că la alesul cărnii au existat deficiențe mari datorită lipsei de răspundere a maiștrilor de fabricație, ceea ce a dus pe de o parte la creșterea prețului de cost, iar pe de altă parte la obținerea unor produse de calitate inferioară.

Intreprinderile trebuie să se preocupe și de respectarea cu strictețe a normelor interne de calitate și a stasurilor în vigoare, astfel ca în produse să se amestece cantitățile reglementare de materii prime. Pentru aceasta este necesar ca întreprinderile să-și întocmească normative pe produse în raport cu sortimentul produs zilnic, care să indice necesarul de carne de vită și porc conform normelor sau stasurilor. Normativele se pot face pornind de la cantități minime, pînă la o cantitate maximă (50 kg, 75 kg, 100 kg, etc). Datorită faptului că în prezent la unele întreprinderi lipsesc normativele la parte din produse, s-au introdus pe partizi procente mai mari sau mai mici de carne de porc, ceea ce a dus fie la creșterea prețului de cost fie la obținerea unei calități inferioare a preparatelor. De exemplu fabrica „Victoria" orașul Stalin și IRIC-Arad au fabricat în trimestrul I/1954 cabanos calitatea II-a cu 27% carne de porc în loc de 20% cît prevede norma de calitate, debrețini cu 22% carne de porc în loc de 25% și crenvurști cu 24% carne de porc în loc de 30%.

La unele fabrici a lipsit preocuparea valorificării în întregime a cărnii ,observîndu-se risipă de materie primă la operațiunea de umplere a membranelor, prin pierderea unor cantități în jurul șprițului în momentul umplerii. Pentru evitarea acestor pierderi recomandăm introducerea unui jgheab în jurul șprițului, mai jos de capac, care să strîngă toate semifabricatele care cad în timpul umplerii membranelor. Acest sistem se practică la întreprinderea „Mistrețul" — București, dînd rezultate pozitive.

O problemă de bază, care trebuie să stea în permanență în fața conducerii întreprinderilor și în special a conducătorilor tehnici și maiștrilor secțiilor de fabricație, este lupta pentru reducerea consumurilor specifice de materii prime și auxiliare.

Maiștrii fiind principalii factorii răspunzători pentru realizarea reducerii consumurilor specifice, trebuie să organizeze astfel circuitul materiilor prime în secțiile de fabricație, încît să se obțină o corelație perfectă între materiile prime introduse și produsele finite predate magaziei, evitîndu-se pierderile care mai există încă în secții.

Maiștrii de fabricație trebuie să dea o foarte mare atenție respectării gradului de umiditate prevăzut în normele interne de calitate sau stasurile în vigoare, controlînd riguros felul cum decurg fazele procesului de fabricație. In această problemă un rol important revine comisiilor de calitate instituite în întreprinderi, care trebuie să arate la recepție toate defectele preparatelor. Conducerile întreprinderilor trebuie să dea o atenție deosebită funcționării aparatului de control al calității și organizării magaziilor de produse finite. In momentul intrării în magazie produsele trebuie cîntărite și predate magazionerului. Distribuția produselor în magazie trebuie să se facă în mod organizat, evitîndu-se aglomerările în magazii.

★

In sectorul de creștere și îngrășare de animale există de asemenea numeroase posibilități de reducere a prețului de cost. S-a constatat însă că în această ramură conducerile majorității întreprinderilor au încă lipsuri mari pentru înlăturarea cărora trebuie luate măsuri.

De exemplu, popularea secțiilor de producție trebuie să se facă cu loturi complete, iar ani-

*malele care intră în secțiile respective să fie uniforme, cu diferențe mici de greutate între ele. In acest fel se pot uniformiza rațiile, asigurîndu-se posibilitatea unui control riguros al furajelor consumate.*

*Inainte de introducerea animalelor în secțiile de producție de la îngrășătorii, animalele trebuie bine selecționate, reținîndu-se în crescătorii cele care nu sînt încă bune de îngrășat; astfel se asigură un spor de carne superior față de consumul de furaje.*

*Trebuie respectat de asemenea consumul de furaje, dîndu-se animalelor rațiile normate și la timp, în conformitate cu programul de hrănire și îngrijire.*

*Pentru obținerea unui randament superior de creștere și îngrășare este necesar totodată ca animalele să fie bine adăpostite, asigurîndu-li-se grajduri igienice. Adăposturile trebuie să fie reparate din timp, utilizîndu-se la maximum materiale din resurse locale.*

*Trebuie să se ia măsuri și pentru respectarea cu strictețe a dispozițiilor cu privire la interzicerea montării scroafelor în crescătorii sau îngrășătorii, evitîndu-se un consum de furaje fără a avea în schimb un spor de carne. Exemplificăm fosta conducere I.C.I.A. Brăila care nu a luat măsurile necesare pentru evitarea montării scroafelor în îngrășătorii, provocînd în felul acesta pagube însemnate întreprinderii.*

*Trebuie să se evite la maximum și mișcările de animale între diferite secții de producție ale aceleași întreprinderi, întrucît aceasta duce la scăderea sporului de carne față de timpul cînd animalul este în stabulație. Este recomandabil de asemenea, să se folosească pe scară cît mai largă metodele mixte de creștere și îngrășare de animale, prin pășunare alternată cu rații concentrate, întrucît prin aceasta se face o economie mare de furaje concentrate.*

*De asemenea, trebuie să se folosească la maximum în hrana animalelor deșeurile și reziduri le din industria alimentară, înlocuindu-se cît mai mult furajele concentrate. Se va avea însă în vedere ca valoarea acestor reziduri să fie inferioară valorii furajelor înlocuite.*

*Serviciilor de contabilitate le revine sarcina de a organiza o evidență cît mai strictă a consumului și mișcărilor de furaje, asigurîndu-se prin aceasta un control riguros, care să ducă la creșterea producției și la evitarea sustragerilor sau stricăciunilor.*

*Intrucît pînă în prezent serviciile de contabilitate din întreprinderile de creștere și îngrășare de animale n-au adus nici un aport pentru o bună evidență contabilă a întreprinderilor, este necesar să se ia toate măsurile pentru punerea la punct și aducerea la zi a evidențelor contabile.*

*Problemele sanitar-veterinare trebuie să constituie de asemenea o preocupare permanentă a medicilor veterinari din cadrul întreprinderilor. In acest scop este necesar ca aceștia să stea în permanență în locurile de producție, supraveghind cu multă atenție desfășurarea procesului de producție. Trebuie să se țină o strictă evidență a materialului biologic și a medicamentelor, pentru a evita pe de o parte perimarea lor și pe de altă parte crearea de stocuri supranormative.*

I. M. C. C. — Sibiu : Tov. Berghezan Ion fruntaş în producţie, arată utemiştilor Schink R. şi Popa Nicolae, elevi ai şcolii profesionale, cum se taie carnea pentru conserve

*Conducerile întreprinderilor au datoria să asigure în permanență noi și noi condiții pentru sporirea pe toate căile posibile a productivității muncii, deoarece prin realizarea unei productivități mai înalte, parte din cheltuielile de producție se repartizează unui număr sporit de produse și deci costul fiecărui produs în parte se micșorează.*

*In această problemă un rol important revine maiștrilor secțiilor de fabricație, care au datoria ca înainte de începerea programului să cunoască planul de muncă al secției pentru ziua respectivă. In funcție de acest plan trebuie să-și organizeze munca în secție în așa fel, încît fiecare minut să fie folosit cît mai rațional.*

*In întreprinderea de creștere și îngrășare de animale, muncitorii trebuie folosiți cît mai rațional; repartizarea lor în muncă trebuie să se facă în unele cazuri după necesități, plasîndu-se și în alte munci; în felul acesta se elimină în mare măsură angajarea de personal din fondul nescriptic.*

*In toate întreprinderile trebuie introdus un regim strict de economii în producție, înlăturîndu-se cheltuielile inutile. De exemplu, trebuie să se pună capăt ușurinței cu care sînt risipiți banii statului pentru trimiteri nejustificate de delegați, telegrame, adrese, convorbiri telefonice etc.*

*Convorbirile telefonice interurbane trebuie făcute numai pentru probleme extraurgente, cu aprobarea conducerii întreprinderii; cel care a cerut convorbirea trebuie să fie prezent în cămera respectivă, evitîndu-se în felul acesta pierderea a cîteva minute pentru căutarea lui*

*In vederea reducerii cheltuielilor de deplasare este necesar ca pentru mai multe probleme să se deplaseze o singură persoană, nu așa cum se întîmplă la multe întreprinderi, care trimit la București în același timp mai mulți delegați, pentru diverse probleme, care ar putea fi rezolvate de un singur delegat. De exemplu, I.C.I.A. Ploești a trimis la București 3 delegați pentru predarea lucrărilor privind realizarea prețului de cost, în decurs de 10 zile, de 5 ori.*

*Trebuie să se ducă o luptă și pentru reducerea cheltuielilor de cancelarie prin folosirea rațională a imprimatelor, hîrtiilor și rechizitelor; pentru concepte trebuie folosite imprimate neutilizabile.*

*Este necesar ca întreprinderile să lupte și pentru simplificarea formularisticii, antrenînd toți salariații în această acțiune.*

*In majoritatea sectoarelor din Direcția Generală a industriei cărnii se constată că amenzile și penalizările plătite de întreprinderi au grevat mult prețul de cost. Pentru înlăturarea acestor cheltuieli este necesar ca întreprinderile să urmărească în deaproape încasarea tuturor debitorilor, introducînd în termen cererile de plată și urgentînd pe toate căile încasarea lor, pentru a se evita blocarea conturilor, ceea ce atrage după sine plata de amenzi și penalizări.*

*Aplicînd măsuri ca cele arătate mai sus, conducerile întreprinderilor asigură creșterea acumulărilor socialiste, contribuind astfel la ridicarea nivelului de trai material și cultural al celor ce muncesc.*

# Cercetări asupra randamentului stomacurilor de miel şi viţel utilizate la fabricarea labfermentului

**L. M. BURUIANĂ,**
**GH. BUNESCU** şi
**B. THIERER**—I.S.P.L.-ARAD

O problemă care interesează în mod deosebit fabricarea labfermentului utilizat de către industria brînzeturilor, este aceea privitoare la randamentul în enzimă activă a materiei prime (consumul specific).

Materia primă utilizată în mod curent o constituie stomacurile uscate de miel şi viţel. După felul şi epoca la care sînt recoltate şi prelucrate, cît şi după metodele de conservare, conţinutul lor în chymosină sau chiag este foarte deosebit.

La cererea fabricii de chiag din Arad am întreprins unele cercetări de orientare în vederea determinării consumului specific al materiei prime utilizate la fabricarea labfermentului şi comercializat sub denumirea de chiag praf ARA.

In prezentul articol este descrisă metoda noastră de lucru pentru determinarea consumului specific şi rezultatele obţinute.

Determinarea conţinutului în chymosină extractibilă a materiei prime dă indicaţii preţioase asupra procesului tehnologic aplicat în fabricile de acest fel, cît şi asupra calităţii materiei prime. Cu cît consumul specific teoretic (determinat în laborator) este mai apropiat de consumul specific real, cu atît procedeul tehnologic utilizat este mai bun. Eventualele îmbunătăţiri care sporesc randamentul se pot aprecia prin determinarea raportului :

$$\frac{C_t}{C_r} = R \text{ (randamentul)}$$

în care :

Ct reprezintă consumul specific teoretic, iar

Cr reprezintă consumul specific real, obţinut în urma procesului tehnologic. La fel, diferiţii indici pe care îi propunem în cursul lucrării ne orientează just şi asupra calităţii materiei prime.

Tehnica determinărilor. Din stomacurile depozitate la Fabrica de chiag din Arad, care servesc ca materie primă pentru prepararea chiagului praf ARA am recoltat două loturi medii de stomacuri: unul de miel şi altul de viţel. Din aceste loturi prime s-au format prin reduceri succesive, loturile finale. S-a ţinut seama ca loturile finale să reprezinte cît mai fidel compoziţia iniţială a stomacurilor. Cele două loturi au conţinut cîte 12 stomacuri de miel şi 4 de viţel. Aceste cantităţi corespundeau proporţiei dintre cele 2 categorii de stomacuri, ce se găseau în depozit la data recoltării.

Fiecare stomac luat pentru analiză a fost tăiat sub formă de tăieţei, avînd lăţimea de 2—3 mm şi lungimea de 2—3 cm. Tăiţeii rezultaţi din fiecare stomac au fost cîntăriţi separat ; apoi au fost puşi la extras cu o soluţie 5% clorură de sodiu cu pH = 3 (Concentraţia în ioni de hidrogen a fost reglată prin adaus de acid lactic concentrat). Tăiţeii rezultaţi din cele 12 stomacuri de miel şi cele 4 stomacuri de viţel au fost puşi separat în baloane de sticlă. S-a adăugat o cantitate de clorură de sodiu de 10 ori mai mare în centimetri cubi, decît greutatea în grame a tăieţeilor respectivi. După omogenizare, baloanele au fost astupate cu un dop de vată şi păstrate la o temperatură de circa 15° C. Conţinutul baloanelor a fost amestecat zilnic de cîteva ori, în tot timpul experienţei. Concentraţia în ioni hidrogeni a maceratului (tăiţei — soluţie extractivă) s-a modificat la un pH = 5 — 5,2, ceea ce înseamnă că parte din ionii de hidogen erau fixaţi în diferite feluri de către substanţele conţinute în stomacuri şi în special de mucopolizaharide şi protide.

Incepînd cu a doua zi s-a determinat activitatea labică a extractului. In acest scop s-a măsurat timpul de coagulare a 100 cc. lapte ţinut la 35°, după adăugarea a 1 cc. filtrat din lichidul de extracţie a fiecărui stomac în parte. Activitatea s-a calculat cu ajutorul formulei :

$$F = 2400 \frac{1}{g \times t}$$

în care :

F = tăria chiagului
l = cantitatea de lapte în centimetri cubi
g = grame sau centimetri cubi soluţie extractivă.
t = timpul în secunde

Această formulă, deşi nu reprezintă în mod exact cinetica acţiunii enzimatice a chymosinei, este adoptată azi de foarte mulţi cercetători şi utilizată pretutindeni în practica controlului industrial.

Un rol hotărîtor în măsurarea puterii chiagului a diferitelor extracte îl are compoziţia biochimică a laptelui întrebuinţat.

Aceleaşi soluţii de chymosină pot avea activităţi diferite, de la simplu la dublu, în funcţie de această compoziţie biochimică a laptelui. Factorii hotărîtori sînt: aciditatea laptelui, conţinutul în bioxid de carbon, sărurile de calciu şi în special lactoglobulina. Cu toate încercările făcute pînă în prezent nu s-a reuşit să se obţină un lapte reconstituit cu o compoziţie constantă, care să poată înlocui satisfăcător laptele natural. Pentru a păstra valoarea comparativă a rezultatelor obţinute am determinat întotdeauna activitatea extractelor cu un lapte proaspăt de amestec de aceeaşi proveniență şi a cărui aciditate nu varia decît între limitele 16—18 T. Rezultatele determinărilor noastre sînt redate în tabelul ce urmează:

*Tabelul 1*

**Variaţia puterii de închegare a extractelor de stomacuri în raport cu timpul, puse la extracţie în ziua de 10.XII**

| Nr. crt. | Specia | Greutatea stomacurilor | Vol. lichidului extr. | Activitatea extractului în unităţi labice pe cc. în ziua de: | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 11.XII | 12 | 13 | 15 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| 1 | miel | 16,5 | 165 | 120 | 174 | 170 | 210 | 266 | 240 | 530 | 510 | 533 |
| 2 | „ | 10 | 100 | 1100 | 1090 | 1150 | 1330 | 1650 | 1030 | 2400 | 2180 | 2000 |
| 3 | „ | 13,5 | 135 | 467 | 480 | 470 | 475 | 800 | 571 | 1000 | 1000 | 1200 |
| 4 | „ | 9,5 | 95 | 428 | 401 | 452 | 480 | 802 | 560 | 1040 | 1040 | 1000 |
| 5 | „ | 19 | 190 | 470 | 387 | 460 | 478 | 902 | 700 | 1290 | 1020 | 1000 |
| 6 | „ | 11 | 110 | 3200 | 1600 | 1790 | 1650 | 2280 | 1333 | 2820 | 3000 | 2180 |
| 7 | „ | 13 | 130 | 1180 | 840 | 1350 | 1420 | 2000 | 1200 | 2660 | 2280 | 2666 |
| 8 | „ | 11 | 110 | 270 | 123 | 333 | 241 | 500 | 333 | 800 | 802 | 857 |
| 9 | „ | 5 | 50 | 80 | 181 | 228 | 210 | 400 | 222 | 585 | 500 | 444 |
| 10 | „ | 8 | 80 | 110 | 157 | 295 | 292 | 510 | 400 | 842 | 762 | 888 |
| 11 | „ | 8 | 80 | 75 | 230 | 280 | 75 | 480 | 333 | 716 | 609 | 600 |
| 12 | „ | 16 | 160 | 75 | 181 | 218 | 216 | 417 | 190 | 493 | 444 | 444 |
| 13 | viţel | 70 | 700 | 827 | 380 | 842 | 952 | 1370 | 800 | 1450 | 1333 | 1142 |
| 14 | „ | 48 | 480 | 1850 | 1090 | 2820 | 2636 | 4800 | 4000 | 6860 | 5333 | 8000 |
| 15 | „ | 48 | 480 | 1330 | 444 | 1240 | 1445 | 2280 | 1600 | 3000 | 1710 | 1800 |
| 16 | „ | 46 | 460 | 727 | 280 | 800 | 802 | 1470 | 1100 | 1290 | 1200 | 1500 |

Din tabelul de mai sus se observă că în general activitatea enzimatică a extractului creşte cu timpul. După 10—11 zile activitatea variază foarte puţin, ceea ce denotă că extracţia este în curs de terminare. Neregularităţile observate se datoresc, în mare măsură, variaţiei compoziţiei laptelui întrebuinţat la măsurarea activităţii enzimatice. Chiar numai aciditatea poate influenţa apreciabil rezultatele înregistrate. Astfel, rezultatele mai discordante obţinute în ziua de 19. XII. se datoresc faptului că în acea zi aciditatea laptelui a fost cea mai mare (22,5% T), în raport cu aciditatea laptelui din celelalte zile, cînd nu a oscilat decît între 16—18% T.

Creşterea cu timpul a activităţii enzimatice se datoreşte nu numai extracţiei mai complete, dar şi transformării profermentului în ferment activ. Fluctuaţiile activităţii se datoresc şi echilibrului dinamic între zymogen — ferment activ, echilibru extrem de sensibil la factorii de mediu.

După 11 zile extractul de tăiţei s-a separat prin filtrare şi presare uşoară; de asemenea s-a calculat randamentul procentual în raport cu soluţia utilizată pentru extracţie, ţinîndu-se seama de cantităţile de extract utilizate la determinările zilnice.

In tabelul II sînt înregistrate randamentele în soluţii extractive ale stomacurilor analizate, puterea lor de închegare şi activitatea specifică a stomacurilor.

*Tabelul II*

**Randamentul şi activitatea totală şi specifică a extractelor din stomacuri**

| Nr. crt. | Specia | Greut. grame | Volumul extractului cc. | Randamentul % | Activitatea pe cc. | Activitatea totală | Activitatea specifică unităţii pe gr. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | miel | 16,5 | 122 | 74 | 533 | 65.026 | 3940 |
| 2 | „ | 10 | 70 | 70 | 2000 | 140.000 | 14000 |
| 3 | „ | 13,5 | 78 | 58 | 1200 | 93.600 | 7000 |
| 4 | „ | 9,5 | 72 | 75 | 1000 | 72.000 | 7580 |
| 5 | „ | 19 | 142 | 74 | 1000 | 142.000 | 7500 |
| 6 | „ | 11 | 78 | 70 | 2180 | 171.040 | 15500 |
| 7 | „ | 13 | 94 | 72 | 2666 | 250.604 | 19275 |
| 8 | „ | 11 | 84 | 76 | 857 | 71.988 | 6544 |
| 9 | „ | 5 | 36 | 72 | 444 | 15.984 | 3200 |
| 10 | „ | 8 | 53 | 72 | 888 | 51.504 | 6438 |
| 11 | „ | 8 | 62 | 77 | 600 | 37.200 | 4650 |
| 12 | „ | 16 | 104 | 65 | 444 | 46.176 | 2900 |
| 13 | viţel | 700 | 570 | 80 | 1142 | 650.940 | 8126 |
| 14 | „ | 480 | 330 | 70 | 8000 | 2.560.000 | 36555 |
| 15 | „ | 480 | 330 | 70 | 1500 | 480.000 | 6855 |
| 16 | „ | 460 | 370 | 80 | 1470 | 538.350 | 6730 |

Cu ajutorul datelor din tabelul II s-a calculat numărul de stomacuri necesare pentru obţinerea unui kilogram de chiag praf, cu activitatea 100.000 unităţi labice pe gram (Tabelul III) :

*Tabelul III*

**Consumul specific al stomacurilor analizate**

| Nr. crt. | Specia | Greutatea | Numărul de stomacuri necesar pt. un kg chiag 1:100.000 |
|---|---|---|---|
| 1 | miel | 16,5 | 1538 |
| 2 | „ | 10 | 714 |
| 3 | „ | 13,5 | 1063 |
| 4 | „ | 9,5 | 1388 |
| 5 | „ | 19 | 704 |
| 6 | „ | 11 | 584 |
| 7 | „ | 13 | 400 |
| 8 | „ | 11 | 1388 |
| 9 | „ | 5 | 6250 |
| 10 | „ | 8 | 1966 |
| 11 | „ | 8 | 2700 |
| 12 | „ | 16 | 2173 |
| 13 | viţel | 700 | 153 |
| 14 | „ | 480 | 39 |
| 15 | „ | 480 | 208 |
| 16 | „ | 460 | 185 |

Media aritmetică pentru stomacurile de miel: 1722 bucăţi. Media probabilă pentru stomacurile de miel: 1116 bucăţi, media aritmetică pentru stomacurile de viţel : 146 bucăţi, media probabilă pentru stomacurile de viţel : 94 bucăţi.

Din tabelul III se remarcă marea deosebire în conţinutul enzimatic al stomacurilor analizate. Acest fapt denotă, în primul rînd, tehnica defectuoasă de recoltare şi preparare a stomacurilor uscate. Recomandăm ca procesul tehnologic de obţinere a stomacurilor uscate să fie amănunţit studiat, pentru a se evita pierderi apreciabile de ferment. Acest fapt asigură atît o producţie mărită de chiag cît şi o mai mare eficienţă şi siguranţă a procesului actual de fabricaţie.

Din cele expuse mai sus se desprind următoarele concluzii :

1. randamentul este foarte variabil de la un stomac la altul, datorită faptului că recoltarea şi uscarea stomacurilor se face în condiţii tehnice necorespunzătoare ;

2. pentru aprecierea conținutului enzimatic al stomacurilor analizate am executat extracția chymosinei cu ajutorul unei soluții de clorură de sodiu 5% adusă la pH = 3, cu acid lactic.

O durată de 11 zile este suficientă pentru a se extrage aproape complet și transforma zymogenul în ferment activ ;

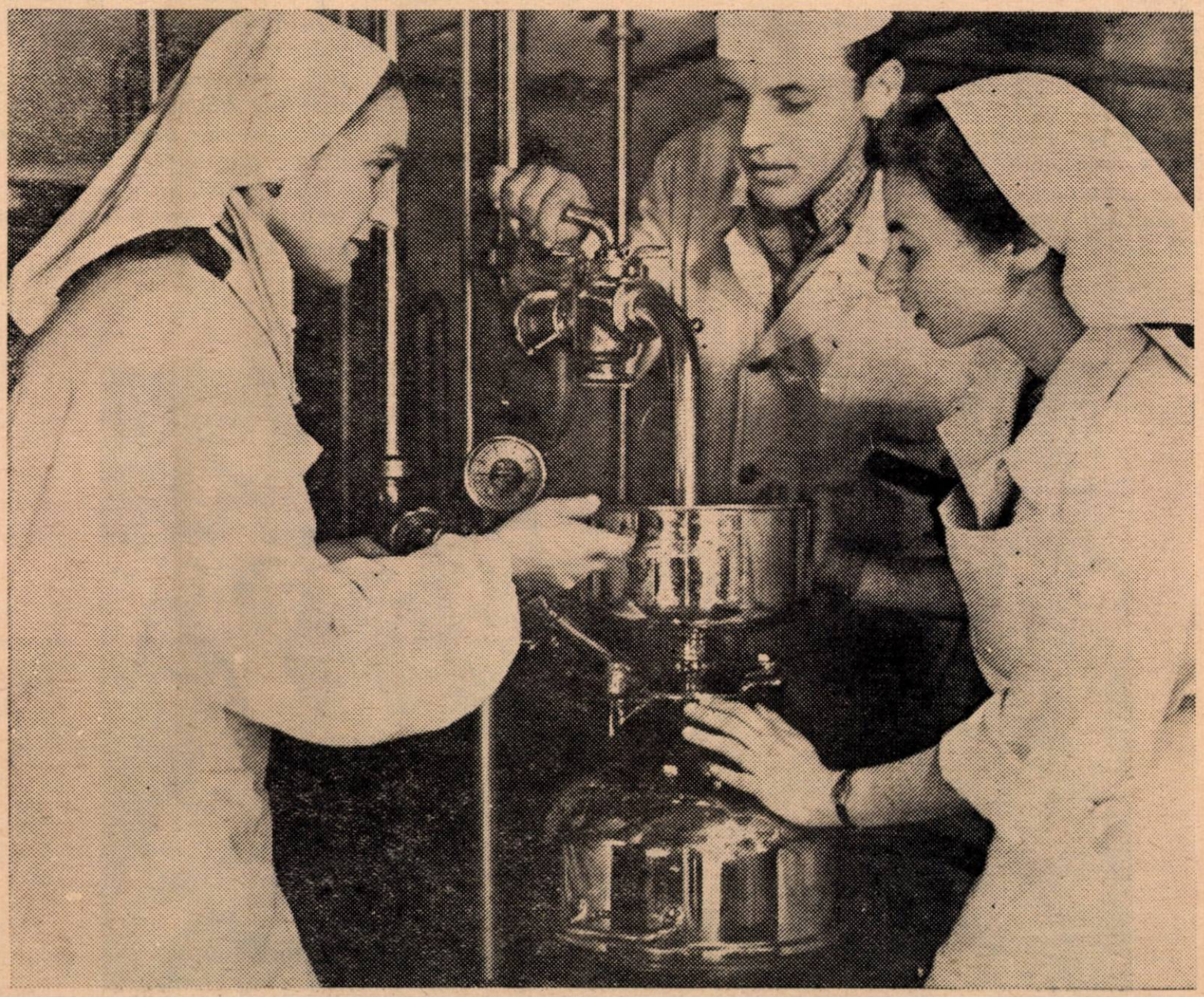
3. numărul stomacurilor de miel necesare pentru obținerea unui kg de chiag praf cu activitate de 100.000 unități pe gram variază între 400—6250 bucăți, iar a celor de vițel între 39—208 bucăți.

Media aritmetică este de 1722 bucăți stomacuri de miel sau 146 de vițel, iar media probabilă este de 1160 stomacuri de miel și 94 stomacuri de vițel ;

4. din datele de mai sus reiese că un stomac de vițel este echivalent cu 11,8 bucăți stomacuri de miel în ceea ce privește producția de ferment ;

5. determinarea specifică a stomacurilor de miel variază între 2900—19275 unități grame, iar a celor de vițel între 6730—36.555 unități gr. ceea ce corespunde raportului 1/2 între activitatea chymosinică a celor două specii. Rezultă că aceiași cantitate de țesut gastric produce de două ori mai multă chymosină în cazul vițelului decît al mielului.

Pentru verificarea și îmbunătățirea procesului tehnologic de fabricarea chiagului, cît și pentru controlul materiei prime considerăm necesar a se executa în mod curent determinarea și calcularea randamentului enzimatic al stomacurilor utilizate.



I. S. P. L. „13 Septembrie“ — București : — Tov. Ungureanu Doroteia șefă chimistă a laboratorului, explică utemiștilor Halpern Clara și Ungureanu Aurel, modul de funcționare a separatorului de lapte

# Munca artistică de amatori din întreprinderile alimentare în sprijinul producţiei

**LINEA NICOLAE**
Activist al secţiei culturale a CC al Sindicatului Muncitorilor din Industria Alimentară

*Mişcarea artistică de amatori a sindicatelor constituie un puternic mijloc de educaţie şi mobilizare a oamenilor muncii în lupta pentru îndeplinirea sarcinilor trasate de partid şi guvern pentru îmbunătăţirea condiţiilor de viaţă materială şi culturală a poporului nostru.*

*Prin proporţiile şi prin calitatea ei, mişcarea artistică de amatori a răscolit adînc forţele creatoare ale poporului nostru muncitor, ridicînd din mijlocul lui creatori talentaţi şi minunaţi interpreţi.*

*Cu legitimă mîndrie privesc muncitorii de la fabrica de ulei „Filimon Sîrbu", de la fabricile de pîine „Pionerul" şi „Gheorghe Doja" — Bucureşti de la Intreprinderea Piscicolă Sulina, „7 Noembrie" — Arad, „Prodaliment" — Burdujeni şi multe altele, cum formaţiile lor artistice de amatori cresc, îşi îmbogăţesc repertoriul, dau programe cu conţinut politic şi artistic tot mai înalt.*

*Formaţiile artistice de amatori ale întreprinderilor „Prodaliment" — Salonta, fabrica de zahăr „Bernath Andrei" — Tg. Mureş, „Tehnofrig — Cluj şi altele, în afară de spectacolele ce le dau în faţa muncitorilor, se deplasează în comune la G.A.C. uri şi S.M.T.-uri, împărtăşind astfel formaţiilor din mediul sătesc experienţa şi realizările lor.*

*In multe din întreprinderile noastre, activitatea artistică capătă un caracter tot mai concret, orientîndu-se spre procesul de producţie.*

*In ultimul timp, la întreprinderile piscicole „Ionel Jora", „Dunăreana" „Prutul" şi Abatorul din Galaţi, prin îndrumarea şi ajutorul permanent al Comitetului raional sindical, au luat fiinţă brigăzi artistice de agitaţie, echipe de dansuri şi teatru care dau spectacole în faţa muncitorilor cu prilejul consfătuirilor tehnice, a schimburilor de experienţă pentru extinderea metodelor înaintate de muncă etc.*

Echipa artistică a fabricii de ulei „Filimon Sîrbu" Bucureşti

Echipa de dansuri a şcolii profesionale de produse lactate Sighişoara

*La întreprinderea „Avîntul" — Oradea, s-a format o brigadă artistică de agitație compusă din 23 tovarăși, al cărei program a fost axat pe sarcina mobilizării cultivatorilor de sfeclă de zahăr de a încheia contracte. Această brigadă a dat în perioada contractărilor spectacole în zeci de comune, la care au participat peste 20000 de spectatori. Pregătirea politică a membrilor brigăzii, în vederea desfășurării muncii de agitație, din casă în casă, după spectacol, a contribuit în mod concret la realizarea și depășirea planului de contractări al întreprinderii.*

*Orientarea justă a organelor administrative de conducere și a organelor sindicale de la I.I.S. Avîntul — Oradea, în ce privește întrebuințarea muncii artistice ca mijloc de propagandă și agitație în sprijinul producției, trebuie să constituie un exemplu pentru toate conducerile administrative și comitetele de întreprindere din industria noastră alimentară.*

*Fabricile de zahăr „Popa Șapcă" — Giurgiu și Bod — din regiunea Stalin, de pildă, deși au aparate cinematografice și posibilități de a organiza brigăzi artistice, nu au folosit aceste mijloace în campania de contractări pentru sfecla de zahăr și nu au dat atenție proiectării de filme în fața țărănimii muncitoare, cu privire la metodele înaintate în cultura sfeclei de zahăr.*

*La fabrica de zahăr — Bod, din cauza nepăsării organelor sindicale și administrative față de necesitățile culturale ale muncitorilor, frumoasa activitate artistico-educativă ce o desfășurau echipele de cor, fanfară, orchestră, dansuri și teatru, a încetat complet. De mai multe luni cinematograful și-a întrerupt activitatea iar clubul muncitorilor nu are nici un program.*

*Același lucru se poate spune și despre cinematograful Fabricii de țigarete-București, care de aproape doi ani nu funcționează din cauza unei mici reparații ce s-ar fi putut efectua în cîteva zile. Aci se manifestă în mod deosebit nepăsarea comitetului de întreprindere și a direcției administrative, pentru problemele de educație.*

*Conducerile acestor fabrici trebuie să știe că proiectarea în fața țărănimii muncitoare a unor filme care oglindesc metodele înaintate în cultura sfeclei de zahăr, poate contribui la îndeplinirea planului de producție.*

*O formă importantă de activitate artistică este brigada artistică de agitație. Această formă de activitate artistică folosită cu mult succes de către sindicatele sovietice, are rolul de a educa masele largi în spiritul atitudinii socialiste față de muncă și față de bunurile obștești, biciuind năravurile și obiceiurile învechite, prin o formă eficace a criticii, satira și umorul.*

*Caracterul concret al problemelor tratate în programele brigăzilor artistice, mobilitatea lor și spectacolele scurte date în cadrul secțiilor, în pauzele de masă, la cantine, la consfătuirile de producție, sau la alte adunări, atrag un număr foarte mare de salariați.*

*Prin programele lor, brigăzile artistice iau poziție împotriva leneșilor, chiulangiilor și a*

acelora care dau produse de proastă calitate, a birocraților, dezorganizatorilor producției, împotriva atitudinii de gură cască si, în general, împotriva tuturor acelora a căror comportare constituie o piedică în realizarea sarcinilor de plan.

Pe lîngă aceasta, brigăzile artistice popularizează prin programele lor realizările din întreprinderi, fruntașii în producție, inovatorii și rationalizatorii.

In cursul programelor brigăzile artistice cîntă cîntecele cerute de fruntași, dau programe în cinstea lor etc.

Deosebit de mobilizator a fost programul dat cu ocazia zilei de 8 Martie a.c. de brigada artistică de agitație de la fabrica de pîine „Gh. Doja" — București, în cinstea femeilor fruntașe din întreprindere. Brigada artistică de la această întreprindere a mai prezentat în fața salariaților spectacole, prin care a satirizat unele atitudini învechite, comoditatea, lipsurile în legătură cu producția și calitatea pîinii, precum și unele aspecte negative din activul sindical.

Prin repertorii legate de viața întreprinderii, brigăzile artistice din industria alimentară au obținut importante succese, ajutînd colectivele întreprinderii să lichideze unele lipsuri și să îmbunătățească munca.

In rîndul acestora se numără brigăzile artistice de la întreprinderile : panificație „Constantin David", „Bere Rahova" și „Griviția-București, Baza MIA și fabrica de țigarete Timișoara, cele ale fabricii de zahăr „Bernath Andrei" — Tg. Mureș, Clubul „23 August — Brăila etc.

Brigada artistică a întreprinderii de panificație „Steagul Roșu" București, prin programele prezentate, reușește să prezinte aspecte concrete din munca comitetului de întreprindere și a unor tovarăși din conducerea administrativă. Programul ei artistic concentrează atenția muncitorilor, tehnicienilor și funcționarilor asupra problemelor prezentate, mobilizîndu-i la lichidarea lipsurilor scoase în evidență.

Iată un fragment satiric adresat unui tovarăș nedisciplinat, prezentat într-unul din spectacolele date de această brigadă :

...Este Ceas Dumitru primul cocător,
Dar care greșește de prea multe ori.
Sare la bătaie, este rău de gură
Parc-ar fi o curcă bună de friptură.
Cînd se înfurie parcă-i un cocoș
Bun să dea spectacol la bîlci sau la moși.
Rîde de el lumea cînd îl vede, frate,
Cu părul în ochi, sau adus pe spate.
Dar brigada lui de muncă nu l-a tolerat
Și pînă la urmă l-a înlăturat.

Brigăzile artistice se pot organiza pînă în cele mai mici întreprinderi și instituții, cu cheltuieli minime. In întreprinderi mai mari se pot organiza pe secții și în cadrul clubului. Ele pot cuprinde un număr de 3—25 membri, după specific și posibilități.

Pentru a organiza o brigadă artistică de agitație, trebuie selecționat, în primul rînd, colectivul de interpreți : soliști vocali, instrumentiști (acordeon, clarinet, țambal, fluer, frunză, muzicuță de gură etc.) dansatori, interpreți de teatru, recitatori, povestitori.

Brigada trebuie să se asigure de sprijinul unui grup de creație format din corespondenți care semnalează faptele cele mai caracteristice ce pot fi puse în scenă și tovarăși care scriu textele programului : poezii, dialoguri, ghicitori și cîntece satirice care pot fi cîntate pe diferite melodii cunoscute.

Brigada trebuie să fie condusă de un organizator care coordonează întreaga muncă. Colectivul brigăzii culege faptele cele mai semnificative, negative și pozitive, din perioada respectivă, pe baza cărora se întocmește tematica programului ; aceasta se discută apoi de întreg colectivul pentru a se trece la trierea textelor.

In timpul repetițiilor interpreții pot aduce modificări, îmbunătățind nivelul politic și artistic al programului.

Programul și textele trebuie verificate de către comisia muncii culturale de masă care trebuie să acorde o deosebită atenție acestei munci. Comisia trebuie să aibă grijă ca textele să fie la un înalt nivel politic, educativ și artistic, înlăturînd sau îmbunătățind numerele slabe din program.

La întocmirea repertoriului pot fi folosite cu mult succes cîntece, versuri, cuplete și scenete satirice, precum și materialele artistice publicate în revistele : „Clubul", „Urzica" „Flacăra" și în caietele de estradă.

Studierea atentă a acestor materiale de către membrii brigăzii artistice, va ușura înțelegerea rolului lor în lupta pentru îndeplinirea sarcinilor de plan.

Trebuie dată toată atenția materialelor care combat mentalitatea unor conduceri administrative și sindicale de a înăbuși critica.

Un rol însemnat în buna pregătire a brigăzilor artistice de agitație îl au instructorii artistici. De aceea, în planul de muncă lunar pe care comitetul de întreprindere sau conducerea clubului îl întocmește, împreună cu instructorii artistici pentru prestarea celor 75 de ore prevăzute în instrucțiunile de salarizarea instructorilor, să se stabilească un anumit număr de ore și pentru pregătirea programelor brigăzii artistice. In nici un caz formarea brigăzilor artistice de agitație nu trebuie să ducă la desființarea echipelor artistice.

Organizînd în fiecare întreprindere brigăzi artistice de agitație, folosind munca artistică si celelalte mijloace de educare, în scopul sprijinirii producției, întreprinderile noastre vor putea găsi noi resurse și rezerve pentru realizarea și depășirea planului de producție.

# O ÎNSEMNATĂ AVUŢIE A ŢĂRII NOASTRE:

# STUFUL

**L. SPĂTARU**
Referent tehnic în Direcţia generală
a industriei peştelui

Stuful, denumit şi trestie de baltă sau stuh, este una din plantele industriale care capătă o importanţă economică din ce în ce mai mare. Această plantă creşte în zone compacte în regiunea inundabilă a Dunării, mai ales în Deltă, unde ocupă suprafeţe imense formînd vestitele stufării unice în Europa şi chiar în întreaga lume. Stuful creşte de asemenea pe malurile lacurilor, iazurilor şi rîurilor, neînsămînţat şi neîngrijit de mîna omului, dînd recolte sigure şi în cantităţi considerabile.

Ca produs principal al Deltei, stuful reprezintă o materie primă extrem de ieftină şi cu numeroase întrebuinţări gospodăreşti şi industriale. Pentru a avea o imagine a acestei bogăţii, deosebit de valoroase, este suficient să arătăm că stuful din Deltă poate da o producţie de celuloză egală cu producţia tuturor fabricelor de celuloză din ţara noastră.

In anii regimului de democraţie populară s-a pus problema valorificării stufului, a posibilităţilor de recoltare totală a acestuia şi de industrializare cît mai avansată.

In regiunile dunărene, dar mai ales în Deltă, stuful este folosit pentru construirea şi acoperirea caselor şi grajdurilor şi pentru confecţionarea gardurilor.

Marea importanţă economică a stufului constă însă în valorificarea lui industrială.

Astfel, în industria construcţiilor, ţinîndu-se seama de proprietăţile termoizolante ale stufului, acesta este folosit la fabricarea plăcilor de stufit, care se obţin prin presarea firelor de stuf într-o presă specială şi legarea acestora cu sîrmă.

Stufitul, avînd o conductibilitate termică şi acustică destul de redusă, este indicat ca izolator; pe de altă parte, avînd o rigiditate destul de mare, este folosit ca material de construcţie, înlocuind zidăria de umplutură. De asemenea stufitul poate fi utilizat ca înlocuitor al lemnului pentru clădiri provizorii. rurale, la instalaţii de gheţărie sau ca izolant acustic.

Din stuf se mai fabrică de asemenea plăci de ipsos armate cu stuf; se fac încercări pentru producerea pe scară largă a unor plăci izolatoare din stuf defibrat şi reaglomerat, fie cu lianţi organici, fie cu lianţi minerali.

Prin presarea la temperaturi înalte a stufului defibrat şi reaglomerat cu lianţi organici se obţin plăcile dure, care înlocuiesc cu succes lemnul la fabricarea de mobilă, ambalaje etc. Utilizarea stufului în producţia plăcilor dure nu este încă dezvoltată la noi.

Din cele arătate mai sus rezultă că în tehnica construcţiilor stuful are o largă utilizare, începînd cu construirea gardurilor şi adăposturilor rudimentare şi ajungînd pînă la înlocuirea pe scară largă a lemnului şi a zidăriei.

O altă valorificare importantă a stufului constă în utilizarea lui în industria hîrtiei.

In ţara noastră s-au început din anul 1948 o serie de cercetări speciale, înfiinţîndu-se în acest scop o staţiune experimentală la Tulcea care a produs pe scară semiindustrială paste şi celuloză din stuf.

Actualmente la fabrica „Stuful" din Tulcea se fabrică mucava din stuf.

Intrebuinţarea pe scară din ce în ce mai largă a plantelor anuale şi a esenţelor foioase în locul celulozei de conifere, este o necesitate economică. Trebuie deci înmulţite eforturile cercetătorilor pentru folosirea stufului în industria hîrtiei, întrucît este singurul înlocuitor al coniferelor şi se găseşte în ţara noastră în cantităţi enorme.

Stuful poate fi folosit înainte de inspicare şi ca furaj pentru vitele de rasă locală care s-au adaptat la aceste condiţii de hrană.

Pentru cea mai mare parte din Deltă, stuful constituie singurul combustibil. Majoritatea caselor localnicilor au sobe special amenajate, cu focare lungi, astfel ca maldărul de stuf care are un volum mare, să poată fi introdus treptat.

Deşi stuful este un combustibil cu putere calorică mare, folosirea lui prezintă şi inconveniente din cauza volumului său specific ridicat, deoarece transportul scumpeşte preţul de cost. Intrucît ţara noastră dispune de cantităţi considerabile de stuf, pentru a-l folosi drept combustibil în industrie şi gospodării, se impune prelucrarea stufului fie prin brichetări, fie prin măcinare. Ca materie primă pentru brichete pot fi folosite şi deşeurile rezultate de la fabricarea stufitului cît şi de la alte prelucrări.

Prin experimentarea și industrializarea folosirii stufului drept combustibil, s-ar putea economisi în țara noastră o mare cantitate de lemne.

Cenușa rezultată din arderea stufului sau a deșeurilor de stuf rezultate din industrializarea acestuia constituie un îngrășământ artificial cu multe calități, conținînd o serie de substanțe absolut necesare vieții plantelor. Această cenușă este un îngrășământ artificial foarte potrivit pentru îngrășarea lacurilor și terenurilor agricole de Deltă.

Prin arderea — pe cîmpurile de stuf — a stufului degenerat sau care nu a putut fi recoltat, se asigură recolte viitoare de stuf mai bogate deoarece se înlătură vechiul stuf, asigurîndu-se o suprafață liberă și luminată de soare. De asemenea cenușa rezultată constituie o cantitate apreciabilă de îngrășământ, capabilă să redea solului toate subsanțele minerale necesare.

Trebuie subliniat că în urma arderii stufului cenușa fiind spălată de apa ploilor ajunge în lacuri, ceea ce duce la îmbunătățirea chimismului apei, înlăturîndu-se aciditatea rezultată din descompunerea plantelor și organismelor acvatice.

In pescărie, stufului este utilizat la confecționarea de garduri de închidere și la instalații de prins pește.

Prin prelucrarea industrială a stufului și a rizomilor săi (tulpinele subterane) se obține alcool, acid acetic, drojdie nutritivă și furajeră, amidon, furfurol, materii grase etc.

Din stuf se pot obține de asemenea o serie de produse farmaceutice de mare importanță.

De exemplu, din drojdia nutritivă se pot extrage: complexul vitaminic și antipelagros, complexul vitaminei $B_2$—$B_6$, ergosterina — vitamina $D^2$ (calciferol) etc.

De asemenea această drojdie poate constitui substratul pentru penicilină, baza de nutriție pentru fabricarea industrială a penicilinei.

Din cele cîteva aspecte prezentate, rezultă că stufului constituie o materie primă de valoare multiplă și cu mari perspective de viitor.

Pentru a se putea trece la industrializare pe scară largă trebuie însă rezolvate cîteva probleme de mare importanță.

Cea dintîi problemă este aceea a amenajărilor stuficole.

Stufăriile sălbatice neamenajate prezintă o serie întreagă de neajunsuri, ca: inaccesibilitatea terenurilor, lipsa terenului de depozitare natural, stufului prezentîndu-se încîlcit și degenerat. Stufului variază din punct de vedere al calității chiar pe terenuri reduse, din cauza condițiilor diferite hidrologice și hidrobiologice.

Prin amenajări, adică prin indiguiri, prin amenajarea de drumuri și prin arderi periodice, toate aceste neajunsuri se înlătură, creindu-se căi de acces, terenuri de depozitare (așezate la 7—8 hidrograde) cît și stuf de bună calitate și în cantități mult sporite.

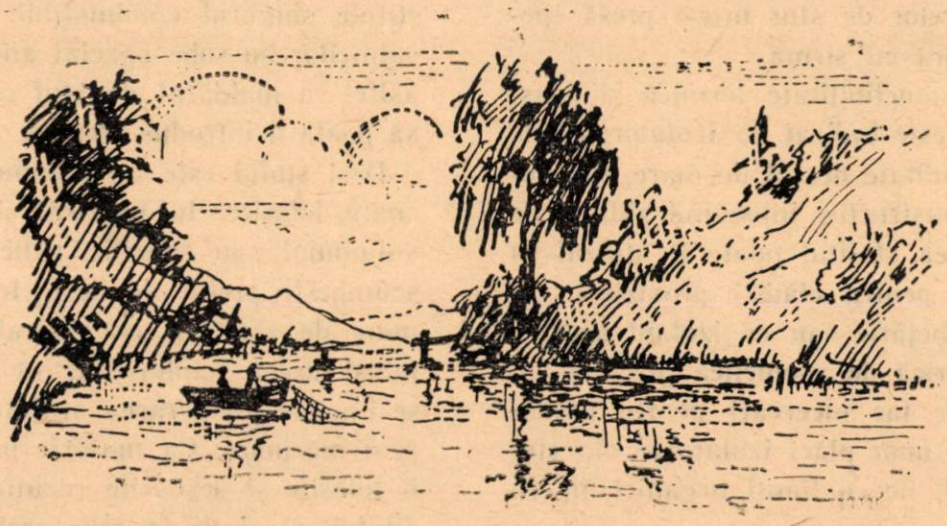
Această problemă a căpătat de acum o experimentare practică prin lucrările întreprinse de Ministerul Industriei Lemnului în ostrovul Maliuc, lucrări care au confirmat foloasele practice multiple al amenajărilor.

A două problemă importantă este aceea a mecanizării recoltării stufului cît și a mecanizării transportului.

Lucrările în acest domeniu se găsesc într-un stadiu avansat, întrucît vehicolul necesar adaptat la diversitatea terenurilor din Deltă este de acum realizat, urmînd a fi perfectate dispozitivele de tăiere, strîngere și legare a stufului recoltat.

Ministerul Industriei Alimentare are în exploatare apele și implicit terenurile stuficole din lunca inundabilă și Delta Dunării, avînd ca sarcină recoltarea stufului uscat în vederea industrializării.

Din această cauză Ministerul nostru este deosebit de interesat în progresele acestei însemnate lucrări. Rezolvarea problemelor recoltării totale și industrializării complexe a stufului prezintă o importanță deosebită, deoarece va contribui la dezvoltarea economiei naționale a țării noastre.



# Inspectorul pentru colectarea laptelui

In urma apariţiei Hotărîrii Plenarei C. C. al P.C.U.S., în organizarea colectărilor s-au produs schimbări importante. Reducerea cotelor de lapte pentru gospodăriile colhoznicilor care au vaci în proprietate individuală şi sporirea considerabilă a greutăţii specifice a colectărilor a cerut salariaţilor din industria laptelui mai multă operativitate şi flexibilitate în organizarea colectărilor, un studiu mai adînc al economiei fiecărui raion şi a fiecărei gospodării pentru creşterea animalelor. In acest scop s-a mărit numărul colectorilor şi contabililor încadraţi şi s-a înfiinţat un Institut de inspectori pentru colectarea laptelui.

Inspectorul are sarcini importante. El este organizatorul principal al colectărilor de lapte în zona activităţii fabricilor, întreprinderilor de produse lactate şi a oficiilor de colectare. El are sarcina de a întocmi planurile de colectarea laptelui pentru centrele de smîntînire şi punctele de strîngere, de a lua măsurile care să asigure îndeplinirea acestor planuri, de a organiza munca şi întrecerile socialiste între colectori, de a face instructajul cu aceştia, de a încheia contracte cu colhozurile pentru achiziţiile de lapte etc.

Sarcina principală ce revine inspectorului este întocmirea planurilor de colectarea laptelui pentru centrele de smîntînire şi punctele de strîngere. De felul în care este întocmit planul de colectare, depinde succesul realizării planului de producţie a fabricii, precum şi cîştigurile muncitorilor de la centrele de smîntînire şi punctele de strîngere.

Inainte de întocmirea planului de colectare, inspectorul trebuie să ducă o muncă susţinută în fiecare gospodărie pentru creşterea animalelor. Cotele obligatorii de lapte alcătuiesc numai o parte din planul de colectări. De aceea, inspectorul trebuie să lămurească care sînt posibilităţile de achiziţie a laptelui în fiecare colhoz şi în fiecare gospodărie a colhoznicului care are vaci în proprietate individuală. In acest scop, inspectorul trebuie să studieze adînc economia gospodăriilor, să determine volumul surplusului de lapte de consum pe care colhozurile şi colhoznicii îl pot vinde statului.

Succesul acestei munci este garantat, dacă inspectorul, stabilind legătura cu crescătorii de animale, va studia temeinic starea economică a fiecărei gospodării din punct de vedere al producţiei de lapte, va explica importanţa politică a realizării la timp a planului de achiziţii, precum şi condiţiile comerţului de întîmpinare pentru mărfurile industriale.

Pregătind contractele cu colhozurile, inspectorul trebuie să determine împreună cu conducerea colhozului, cantitatea de lapte care va fi vîndută în fiecare lună.

Venind la fermă şi luînd cunoştinţă, cu sprijinul directorului, de starea şeptelului de vaci de lapte, inspectorul nu poate să nu se intereseze totodată de modul în care este organizată mulgerea vacilor, de felul în care se respectă regulile sanitare şi de felul în care se face prelucrarea iniţială a laptelui, (dacă se filtrează şi se răceşte, unde şi în ce condiţii se păstrează).

Inspectorul nu trebuie să uite că sarcina lui nu constă numai în a asigura fabricii lapte pentru o producţie continuă, dar că el trebuie, totodată, să organizeze livrarea laptelui de calitate superioară, cu conţinutul de grăsime şi aciditate normală.

La ferma la care a venit, după ce adună brigada de creştere a animalelor, inspectorul explică importanţa colectărilor de lapte şi cade de acord cu colhoznicii care au vaci în proprietate individuală, cu privire la vînzarea laptelui către stat.

După ce planul întocmit de inspector împreună cu contabilul şi tehnologul este vizat de delegatul Ministerului şi este aprobat de directorul fabricii

sau de directorul întreprinderii de produse lactate, începe lupta zilnică a colectivului din reţeaua de colectare pentru realizarea acestui plan, sub conducerea directă a inspectorului.

Primii ajutori ai inspectorului sînt salariaţii centrelor de smîntînire şi colectorii de lapte. Imbinînd sprijinul zilnic cu un control sever, inspectorul trebuie să obţină întărirea din toate punctele de vedere, a reţelei de colectare. Inspectorului îi revine sarcina de a organiza recepţionarea neîntreruptă a laptelui cu respectarea tuturor regulilor, ţinerea unei evidenţe stricte a laptelui recepţionat şi decontarea la timp a producătorilor; de asemenea îi revine şi sarcina de a sprijini pe colectori în munca lor de lămurire printre colhoznici, şi de a organiza întrecerea socialistă între toţi cei care lucrează în reţeaua de colectare. In organizarea întrecerii socialiste lucrul principal este ca aceasta să aibă caracter de masă şi să fie popularizată. La centrele de smîntînire şi la fabrici trebuie să se urmărească mersul întrecerilor şi realizarea angajamentelor luate de către lucrătorii din reţeaua de colectare.

Din experienţă se ştie că garanţia succesului muncii de colectare constă în alegerea justă a colectorilor. Inspectorul trebuie să participe în mod direct la această muncă. Numind în posturi de colectori oameni care cunosc şi care ţin la creşterea animalelor de lapte şi la munca legată de aceasta, pregătind bine şi organizînd just munca lor, inspectorul va obţine întărirea corpului de colectori şi lichidarea fluctuaţiei lor. Crearea unui colectiv de colectori permanenţi şi care îşi cunosc atribuţiile, prezintă o importanţă capitală.

Cu ajutorul colectorilor şi responsabililor centrelor de smîntînire, inspectorii îşi pot însuşi mai repede toate particularităţile muncii de colectare şi pot cunoaşte mai uşor în ce constă această muncă. Oare nu constituie un sprijin în munca inspectorului, colectorii fabricii Domaşin a Trustului Vologda, tovarăşii: Ceremuşchin, Smirnova, Tuşin, Bumaghina etc., care realizează înainte de termen planurile de colectare şi achiziţionează între 800—1800 litri de la fiecare gospodărie? In anul în curs ei şi-au luat angajamentul să achiziţioneze în medie, cel puţin 800 litri lapte iar de la unele gospodării cîte 1000—1200 litri. Dar experienţa tovarăşilor Burov şi Pleşcov, colectori de lapte din zona fabricii Nesvoisck a aceluiaşi Trust, care au colectat anul trecut de la fiecare gospodărie 1400—1700 litri lapte, oare nu este preţioasă pentru inspectori?

In fiecare regiune şi în fiecare raion există mulţi fruntaşi în munca de colectare. Inspectorul este dator să studieze experienţa lor nu numai pentru îmbogăţirea cunoştinţelor sale, dar şi pentru răspîndirea pe scară mai largă a acestei experienţe printre toţi colectorii şi responsabilii centrelor de smîntînire.

Inspectorului îi revine de asemenea sarcina de a controla realizarea graficului de livrare a laptelui de la punctele de strîngere la centrele de smîntînire şi la fabrică precum şi modul de recepţionare a laptelui.

Sfera de activitate a inspectorului este destul de vastă. Pentru a-şi duce munca cu succes, el trebuie să aibă cunoştinţe în domeniul creşterii animalelor; de asemenea el trebuie să cunoască colectările şi industria laptelui. De curînd s-au încheiat cursurile de pregătire şi recalificare a inspectorilor; la aceste cursuri li s-au predat cunoştinţe în domeniul economiei industriei laptelui şi a bazei ei de materie primă, bazele creşterii animalelor de lapte şi ştiinţa despre lapte. Acum este important ca aceste cunoştinţe să fie aplicate în practică în mod just, să se acumuleze cît mai multă experienţă şi să se justifice încrederea care se acordă inspectorilor din industria laptelui.

Printre inspectori sînt mulţi oameni care au lucrat şi înainte în această ramură, la întreprinderile şi instituţiile industriei laptelui. Mulţi dintre inspectori au fost colectori, responsabili ai centrelor de smîntînire, salariaţi din aparatul central sau delegaţi ai Ministerului, adică oameni care cunosc într-o oarecare măsură organizarea colectărilor de lapte.

De exemplu, în Trustul Stavropol, din 126 inspectori mai mult de jumătate sînt într-un fel sau altul legaţi de mult de industria laptelui; 73 sînt membrii sau candidaţi ai P.C.U.S. sau comsomolişti, 107 au pregătire medie, terminată sau neterminată, 72 lucrează în această ramură de peste 10 ani.

Cantitatea de lapte predat întreprinderilor industriei laptelui creşte zilnic. Inspectorului îi revin tot mai multe sarcini: el trebuie să folosească perioada de primăvară-vară, cînd de fapt se hotărăşte soarta planului anual, pentru achiziţionarea unor cantităţi cît mai mari de lapte. Mai ales în această perioadă inspectorii trebuie să simtă sprijinul şi ajutorul din partea conducerii fabricilor, a întreprinderilor de produse lactate (raionale) şi a oficiilor şi trusturlor care sînt datoare să îndrumeze activitatea lor. Scrisoarea primită de la fabrica de unt Dobrinsk — trustul Voronej, — provoacă uimire. Unul dintre salariaţii acestei întreprinderi scrie că ziua de muncă a inspectorilor fabricii Dobrinsk nu este utilizată în mod eficient, că ei au preocupări care nu au nimic comun cu colectarea laptelui. In această problemă, este responsabil, în primul rînd, directorul fabricii, care nu ştie să utilizeze pe inspectori cît mai eficace. Instrucţiunile cu privire la munca inspectorilor au fost aprobate şi trimise pe teren. Dacă la unele fabrici inspectorii nu sînt folosiţi în mod corespunzător, aceasta înseamnă că conducerea nu înţelege importanţa muncii de organizare în domeniul colectărilor de lapte.

Directorului fabricii şi directorului întreprinderii raionale a industriei de unt şi brînzeturi, le revine sarcina de a sprijini pe inspector la întocmirea planului de muncă, care trebuie să cuprindă aspectele principale ale muncii de colectarea laptelui; planul trebuie să cuprindă legătura directă a inspectorului cu personalul reţelei de colectare şi cu crescătorii de animale. Inspectorul nu trebuie să stea la birou; locul său este la centrul de smîntînire, la punctul de strîngere sau la fermă. In legătură cu aceasta este necesar să se rezolve o serie de probleme legate de deplasările inspectorilor în raion.

La întreprinderile industriei laptelui se extinde mişcarea pentru întărirea colaborării cu muncitorii care se ocupă cu creşterea animalelor. Se pot cita multe exemple de angajamente reciproce luate de colectivele fabricilor şi ale fermelor de lapte de consum.

Colectivele fabricilor Zapolsk, Neilovsk, Porhovsk ale Oficiului direcţiei generale a industriei laptelui din Pskov, şi-au luat angajamentul ca

odată cu sporirea producției și îmbunătățirea calității acesteia, să sprijine fermele de lapte de consum. Ei au hotărît să organizeze prelucrarea laptelui acidofil pentru viteii fermelor, să determine cel puțin odată pe lună conținutul în grăsime al laptelui de la fiecare vacă, să sprijine organizarea mulgerii vacilor și să participe la seminarele pentru mulgătoare.

Ca răspuns la aceasta, colhozurile „Projektor", „Gheroi truda", „Sovetskaia bronea" etc., care se află în zona de activitate a întreprinderilor sus menționate, au hotărît să realizeze înainte de termen planul de predarea cotelor obligatorii și planul de achiziție de lapte și să îmbunătățească calitatea acestuia. In acest scop ei au hotărît să respecte cu strictețe regulile mulsului și regulile de prelucrare inițială a laptelui și să-l predea la timp, fabricilor.

La fabrica de conserve de lapte din Smeleansk a avut loc consfătuirea salariaților acestei întreprinderi și a crescătorilor de animale din trei raioane vecine. Aceștia și-au luat angajamentul de a spori considerabil producția de conserve de lapte, de a realiza înainte de termen planurile de lapte muls și de a-l preda statului, de a îmbunătăți calitatea laptelui. In vederea realizării acestor angajamente s-au prevăzut măsuri pentru îmbunătățirea hrănirii vacilor și a prelucrării laptelui de fermă, pentru extinderea sistemului de colectare inelară a laptelui etc.

In angajamentele colectivului Combinatului de lapte din Celeabinsk se prevede: organizarea la una din fermele de lapte a unui centru model de curățire și răcire a laptelui, utilarea laboratorului fermei și instruirea personalului acestui laborator.

Numeroși colhoznici, muncitori și funcționari care au vaci în proprietate individuală, își iau angajamentul să realizeze înainte de termen planul de predare a laptelui și să vîndă statului mai mult lapte.

Atît în munca de întărire a colaborării între muncitorii industriei și ai crescătoriilor de animale, cît și în organizarea întrecerii socialiste între colhoznicii care predau lapte către stat, un rol important revine inspectorilor. Mulți inspectori s-au încadrat în mod activ în această muncă. Astfel, tovarășa Medvedeva inspectorul întreprinderii raionale de unt și brînzeturi Işimsk, trustul Tiumen, a stabilit o legătură strînsă cu mai multe colhozuri. In colhozul Jdanov, tovarășa Medvedeva a organizat mulgerea de control și determinarea conținutului în grăsime al laptelui, pe grupe de vaci, date în îngrijirea mulgătoarelor. Fabrica a dotat colhozul cu utilajele necesare și reactivi pentru determinarea conținutului în grăsime al laptelui. Fiecare fabrică a trustului Tiumen a luat sub îndrumarea sa colhozurile în vederea sporirii cantității de lapte muls și al ridicării conținutului în grăsime.

Intărirea colaborării cu crescătorii de animale este o datorie de onoare a fiecărui inspector. El trebuie să se ocupe zilnic de aceasta împreună cu colectorii, responsabilii centrelor de smîntînire, laboranții și maiștrii, sub conducerea directorilor fabricilor, directorilor întreprinderilor raionale de unt și brînzeturi, și a directorilor oficiilor.

Colectările de lapte au crescut în primul trimestru de cîteva ori, față de anul trecut. Totuși, planul nu este realizat. Pentru aceasta este necesar ca pe trimestrul II să se recupereze ceea ce nu s-a realizat în trimestrul I. Intregul colectiv de colectori, în frunte cu inspectorii, trebuie să muncească neprecupețit.

In multe raioane inspectorii s-au antrenat în întreceri socialiste și și-au luat angajamente importante. Inspectorii trustului Krasnodar și-au luat angajamentul de a realiza planul anual de colectări pînă la a 37-a aniversare a Marelui Octombrie, să colecteze de la fiecare gospodărie cel puțin 600 litri lapte, să intensifice lupta pentru îmbunătățirea calității laptelui, să popularizeze pe scară largă experiența celor mai buni colectori. Inspectorii trustului Voroșilovgrad al Direcției generale a industriei laptelui, și-au luat angajamentul să realizeze înainte de termen planul anual de colectări și să achiziționeze cel puțin 100 litri lapte de la fiecare vacă. Sarcina constă în a antrena în întrecerea socialistă pe toți inspectorii industriei laptelui și a-i ajuta la realizarea angajamentelor luate.

(Din revista sovietică Molocinaia Promîșlenosti Nr. 3/1954).

# Folosirea instalațiilor termice și a meselor de hrănire în eleșteele de creșterea crapului

C. I. ILINSCHII

*In regiunea Moscova și în alte regiuni din zona mijlocie a părții europene a U.R.S.S. au loc de multe ori în luna mai înghețuri slabe, care împiedică reproducerea crapului în gospodăriile piscicole.*

*La începutul lunii mai, unele zile sînt călduroase, cu soare, iar eleșteele de reproducere se încălzesc suficient. Pentru a evita riscul de un îngheț posibil, reproducerile se fac de obicei la începutul lunii iunie, cînd a sosit definitiv timpul călduros. Datorită acestui fapt se pierde aproape o lună pentru creșterea puietului de o vară.*

*Pentru ca puietul de o vară să ajungă toamna la greutatea de 25—30 gr, reproducerea crapului trebuie să aibă loc mai devreme — la începutul lunii mai. Dacă timpul se răcește, trebuie să se mențină temperatura necesară în eleșteul de reproducere, introducîndu-se apă caldă. Astfel se formează un strat termic de protecție.*

*Incă în anul 1950 am făcut o propunere care a fost apoi completată în urma experienţelor efectuate în anul 1951. Propunerea constă în faptul că pe la mijlocul lunii aprilie se alege din*

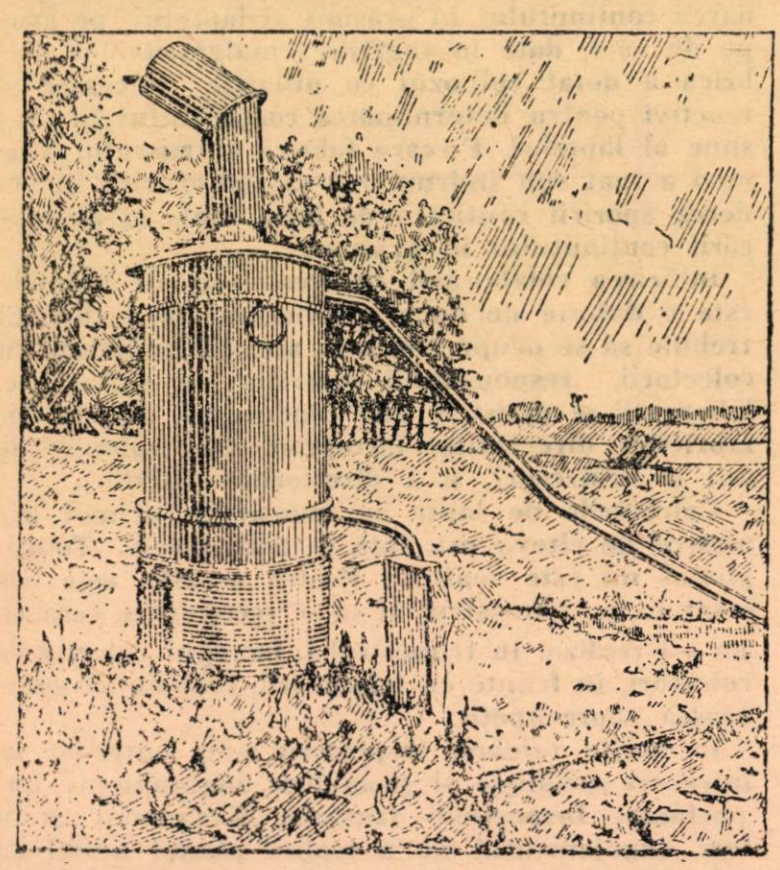


**Fig. 1.**
Instalaţia de încălzire de construcţie foarte simplă

*eleşteul de iernare un număr necesar de reproducători masculi şi femele, cu organele sexuale mature; aceştia sînt trecuţi într-un eleşteu mic (sau într-un eleşteu de reproducere cu o parte din apă scursă) cu suprafaţa de 100—200 m². Masculii şi femelele se pun separat, împărţind eleşteul cu o plasă de sîrmă.*

*După lansarea reproducătorilor, instalaţia termică se încălzeşte şi se menţine la cald pînă la lansarea reproducătorilor în eleşteele de reproducere. Temperatura apei în eleşteu se menţine cît se poate de ridicată (cît permite puterea calorică a cazanului sau a aparatelor de încălzire electrică), dar nu mai mult de 18° C.*

*La sfîrşitul lunii aprilie, eleşteul de reproducere se umple cu apă. Apoi apare vegetaţia necesară acestui eleşteu şi planctonul de care are nevoie puietul.*

*In acest timp trebuie pregătită hrana pentru puiet. Pe malurile eleşteului de reproducere se sapă gropi, de 0,5 m³ la distanţă de 0,25 m de linia coastei, pentru creşterea puricilor de apă. In gropi se pune bălegar de vite şi scuturătură de fin. Pentru fiecare 200 m eleşteu de reproducere, trebuie să se facă cel puţin 5 gropi pentru creşterea puricilor de apă. Eficacitatea acestor gropi creşte mult dacă în pepinieră există lumină electrică şi dacă aceasta poate fi adusă pînă la eleşteu. Pe fundul fiecărei gropi pentru purici de apă se instalează un bec electric de 50 w. Dulia şi conducta electrică trebuie să fie bine izolate. Becurile se aprind pe măsura necesităţii şi în special în zilele reci şi înourate.*

*Pe lîngă jgheabul de alimentare cu apă se aşează instalaţia termică (electrică sau cu calorifer) care trebuie să menţină temperatura necesară a apei, dacă timpul se răceşte.*

*Instalaţia termică (caloriferul) este un sistem de ţevi aşezate orizontal la intrare în eleşteu, sau într-o ladă de lemn şi cuplate cu un cazan de volum redus, tip VNIISTO-MC5 (fig. 1 şi 2).*

*In prima seară caldă a lunii mai, cînd în timpul zilei eleşteul de reproducere s-a încălzit la razele solare la 18° C instalaţia trebuie încălzită (cuplată); atunci se lansează reproducătorii. Dacă a doua zi va fi călduroasă, reproducerea începe cu siguranţă.*

*După aceasta, în fiecare noapte se pune în funcţiune instalaţia termică timp de 2—3 ore; dacă timpul se răceşte, instalaţia trebuie să funcţioneze şi ziua.*

*Intr-un eleşteu de reproducere în care se introduc 80—100 litri de apă caldă pe minut, curentul se menţine prin scurgerea unei cantităţi egale de apă prin călugăr. Datorită acestui fapt, după pescuitul reproducătorilor se pot descoperi uşor locurile unde reproducerea a decurs cu intensitate mai mare. In caz de necesitate se adaugă în amonte încă o instalaţie termică.*

*Odată cu începerea funcţionării instalaţiei termice, se aprind becurile din gropile pentru purici de apă. Concomitent, în eleşteu trebuie să se aprindă şi un bec electric. Puricii de apă se vor aduna la lumina şi căldura degajată de bec, iar la puietul atras de hrană se va forma treptat reflexul condiţionat la aprinderea luminii. Becul se aprinde numai pentru timpul cît durează introducerea puricilor de apă în eleşteu (1—2 ore).*

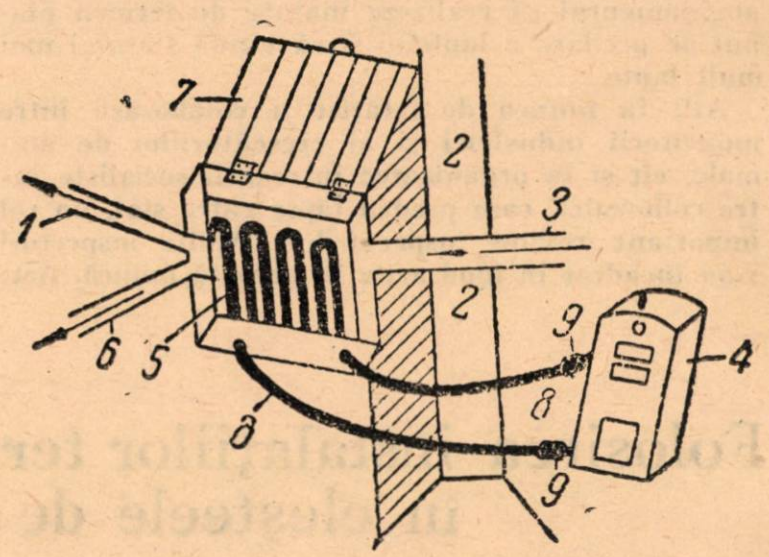



**Fig. 2. Schema unei instalaţii termice 1953—1954**
1. eleşteu de reproducere; 2. dig. 3. jgheab cu cădere de apă; 4. cazanul de încălzire; 5. ladă cu serpentină; 6. jghiaburi pentru introducerea apei calde; 7. capacul lăzii; 8. ţevi de cuplare; 9. mufa de cauciuc.

*Pentru a asigura o bază furajeră puietului, în mai multe eleștee de reproducere, este necesar să se dispună de un eleșteu nu prea mare cu suprafața de 50—100 m², încălzit cu ajutorul unei instalații termice separate. Serpentina instalației se așează în eleșteu. Instalația trebuie încălzită în zilele răcoroase și în timpul nopții. Pentru toate celelalte se vor proceda la fel ca și pentru gropile în care se cresc puricii de apă.*

*In modul acesta puietul asigurat cu hrană se menține în eleșteul de reproducere pînă ce timpul se încălzește definitiv, de obicei pînă în luna iunie, cînd poate trece în eleștee de creștere.*

*Astfel, durata perioadei de dezvoltare se prelungește cu o lună. In iunie, iulie și august, gropile pentru purici de apă și mesele de hrănire ale puietului se fac fără instalații de încălzire, dar cu becuri care se aprind pentru timpul de hrănire (o jumătate oră).*

*Mesele de hrănire se instalează la o adîncime de 0,5 m în apropierea țărmului, în locurile cu vegetație mai mică. Pe la mijlocul lui septembrie, cînd timpul începe să se răcorească locurile de hrănire se încălzesc punîndu-se în funcțiune instalațiile de încălzire, la început pentru o oră, iar mai tirziu, spre toamnă, pentru 2—3 ore. In acest timp crapul devine inert și nu-și caută în mod activ hrana. In această perioadă la crap se manifestă reflexul condiționat la lumină. Crapul se apropie de lumină și întîlnind în drumul său straturi calde de apă își restructurează fiziologia sa sub influența acestora, găsind hrană artificială în locurile de hrănire. Dacă puetul nu părăsește straturile de apă caldă, suprafața locurilor de hrănire se mărește pînă la 1 m.p.*

*Recomandăm două tipuri de mese de hrănire ce se pot încălzi: cu curent electric și cu calorifer.*

Instalația electrică. *Sub o masă obișnuită de hrănire, din lemn, cu dimensiunile de 1,2 m² se instalează un aparat electric de încălzire cu plăci sau cu spirală, cu forța curentului de 10 a. De asemenea, se pot folosi trei reșouri electrice obișnuite. De la încălzitor pornește o conductă electrică bine izolată, cu întrerupătorul instalat pe țărm. Masa de hrănire are în cîteva locuri orificii pentru trecerea apei calde. Aceasta contribuie la încălzirea suprafeței ei. Restul căldurii se va repartiza uniform în cele patru părți ale mesei de hrănire, difuzîndu-se încet în direcția orizontală. Pentru a o apăra de murdărie, partea de jos a mesei de hrănire se acoperă cu o plasă.*

Instalația cu calorifer. *Această instalație este construită după același principiu ca și cea electrică. Sub masa de hrănire se găsesc țevi cu diametrul de 2 centimetri și jumătate, unite cu cazanul, instalat pe țărm. Lungimea țevilor inclusiv cuplarea cu cazanul este de 10 m. Cazanul cu apă se încălzește cu lemne, cărbuni sau reșou electric.*

*Prima instalație este portativă și ușor de manipulat, dar neajunsul ei constă în faptul că aparatele electrice se defectează repede în apă. A doua instalație prezintă mai multă siguranță, dar poate fi deplasată mai greu decît cea electrică.*

*In urma aplicării acestor măsuri, termenul perioadei de dezvoltare se prelungește toamna cu o lună. Prin urmare, aplicînd metodele descrise mai sus, primăvara și toamna, durata totală a perioadei de dezvoltare crește cu 2 luni, ceea ce permite puietului de o vară să ajungă la 50—70 gr greutate în momentul lansării în eleșteul de iernare. Aceasta este foarte important pentru perioada de iarnă și pentru creșterea ulterioară a puietului de un an.*

*Folosirea instalației termice nu cere cheltuieli mari: cheltuielile pentru combustibil nu depășesc 150 ruble pentru o perioadă, iar cazanele se folosesc iarna pentru a încălzi locuințele și fermele de creșterea animalelor.*

**(Din revista Sovietică „Rîbnoie Hoziaistvo" nr. 4/1954)**

# INOVAȚII ȘI INOVATORI

## Șorțuri de pînză impermeabilă

*In unele abatoare și fabrici se utilizează ca echipament de protecție șorțuri de pînză impermeabilă, confecționate din pînză cauciucată, care feresc pe muncitori de contactul direct cu soluții sau substanțe caustice.*

*Intrucît în unele locuri de muncă nu există asemenea echipament de protecție, care este absolut necesar în industria cărnii, muncitorii și tehnicienii de la abatorul Cluj, s-au străduit să găsească posibilități de a confecționa șorțuri impermeabile folosind rezervele interne ale întreprinderii.*

*Astfel, tovarășii Cziomadia Ștefan, Pall Iosif și Ferencz Martin au găsit o soluție practică pentru confecționarea unor șorțuri impermeabile.*

*Metoda lor de lucru este următoarea:*

*Din pînză de bumbac „muncitorul", se croiește un șorț obișnuit tivit la mașină pe margini și dublat la partea de la piept, pentru a-i mări durabilitatea. In dreptul șoldurilor se pun două șnururi care servesc la fixarea șorțului, iar la partea de la piept se pune de asemenea un șnur „buclă" care servește la atîrnarea șorțului după git.*

*Dacă se folosește pînză de 1 m lățime, la un șorț este necesară o lungime de 1,20 m. Dacă pînza este numai de 0,80 m lățime, lungimea necesară este de 1,5 m.*

*Șorțul gata croit, tivit pe margine și cu șnururile fixate se întinde pe o ramă de lemn și se fixează bine pentru a putea fi impregnat.*

*Impregnarea se face cu un amestec de uleiuri cu care șorțul este uns cît mai bine, pe ambele fețe. Pentru fiecare șorț este necesară următoarea cantitate de ulei:*

*— ulei de floarea soarelui . . . 400 grame*
*— ulei de in sicativ . . . . . 48 „*

*Șorțul îmbibat cu ulei se lasă timp de 3—4 zile ca să se usuce la un loc călduros, uscat. Operațiunea de pensulare cu ulei se repetă, lăsîndu-se șorțul pentru uscare încă 6—8 zile. După ce uleiul a fost absorbit de pînză și șorțul nu se lipește de mînă se scoate de pe ramă, se ține în apă rece timp de 1—2 ore și se usucă; după aceea se poate da în folosință.*

*Șorțul se întrebuințează astfel: zilnic, după terminarea muncii șorțul se întinde pe beton curat, sau dacă este posibil, pe o masă curată și se spală bine cu o cîrpă aspră muiată în apă caldă cu săpun. Se clătește apoi cu apă rece și se agață într-un loc uscat, pentru a se scurge apa și a se usca. Procedînd astfel, muncitorul are zilnic șorț curat și igienic.*

*Acest șorț prezintă următoarele avantaje:*

*— este ușor; în timp ce șorțul de pînză are o greutate maximum 600 gr, șorțul de cauciuc poate ajunge și pînă la 3 kg, ceea ce incomodează pe muncitor;*

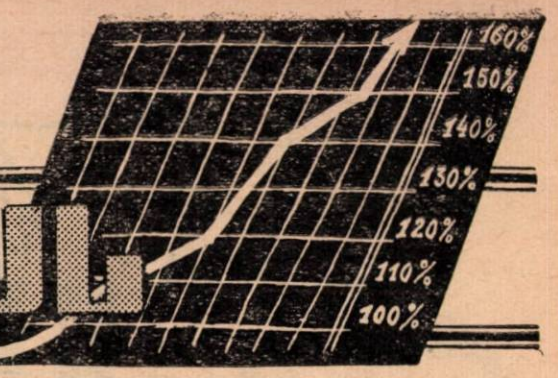
*—este maleabil; șorțul de pînză se comportă la fel ca și pînza obișnuită, adică nu este „bătos", astfel că nu incomodează pe muncitor în timpul lucrului, așa cum se întîmplă uneori cu șorțul de cauciuc;*

*— este durabil; deși șorțurile cauciucate au o durabilitate teoretică de un an, ele nu rezistă decît 3—4 luni din cauza contactului cu grăsimile, sîngele sau saramura concentrată. Șorțul de pînză rezistă cu ușurință timp de un an, iar acest termen poate fi depășit dacă este bine îngrijit.*

*—este ieftin; prețul unui astfel de șorț nu depășește 28 de lei (gata confecționat și impregnat), realizîndu-se astfel o economie importantă față de șorțurile cauciucate. Folosind aceste șorțuri abatorul Cluj a realizat într-un an economii de 36.000 lei.*

*Prin folosirea acestei metode de impregnare a șorțurilor, fiecare muncitor care lucrează cu sînge, grăsimi sau în umezeală, va avea la dispoziție un șorț bun, ieftin, comod, durabil și igienic.*

# Să le urmăm EXEMPLUL




## In fruntea luptei pentru produse de calitate superioară

Tov. PETRE MARIN

*Tovarășul Petre Marin este șef al serviciului producției la I.R.I.C. București. El dă dovadă de multă inițiativă in lupta pentru îmbunătățirea muncii și obținerea unor produse de calitate superioară.*

*In acest scop a făcut peste 12 propuneri de inovații, din care pînă acum au fost aprobate și confirmate 7. Cea mai importantă dintre aceste inovații este aceea privitoare la jupuirea mecanică a animalelor prin tragerea pielei, rezolvînd una din problemele de producție care a frămîntat multă vreme pe muncitorii și tehnicienii din acest sector. Metoda inițiată de tovarășul Petre Marin a dat rezultate foarte bune, făcînd posibilă realizarea unei producții de calitatea I în procent de 100%.*

*Pentru realizarea acestei inovații, tovarășul Petre Marin a avut sprijinul unui colectiv format din tovarășii Rincă Niculae, pentru jupuirea vitelor mici și Ionescu Constantin pentru porcine.*

*Meritele tovarășului Petre Marin fiind pe deplin recunoscute, el a fost evidențiat în mai 1950 cînd i s-a conferit Medalia Muncii și ridicat în muncă, trecînd de la munca de tăietor la conducerea serviciului de producție. Cu prilejul zilei de 1 Mai tovarășul Petre Marin a fost evidențiat din nou și declarat fruntaș în întrecerea socialistă.*

### Brigadier pescar fruntaş

Tov. SARAEV FEODOR

*Conduce brigada ce pescuiește cu gîrgîrul experimental în largul mării. A reușit să prindă pentru prima oară în pescuitul nostru marin activ, la o singură incercuire, 1.100 kg. pește*

# Expoziţia de animale dela Buzău

In vederea îmbunătăţirii aprovizionării populaţiei cu produse alimentare, şi a industriei cu materii prime şi pentru încurajarea creşterii şi îngrijirii de animale, partidul şi guvernul au elaborat în octombrie 1953 o Hotărîre cu

**Un mare număr de ţărani muncitori aduc animale la expoziţie**

privire la îmbunătăţirea şi dezvoltarea sistemului de contractare şi achiziţie de animale şi produse animale.

Această hotărîre a fost primită cu multă bucurie de crescătorii de animale din satele şi comunele patriei noastre, colectivişti, ţărani muncitori întovărăşiţi sau cu gospodării individuale. Stimulaţi de avantajele ce li se acordă, aceştia au încheiat contracte pentru livrarea a zeci şi zeci de mii de animale îngrăşate.

Mulţi dintre ei au şi predat animalele îngrăşate oficiilor de achiziţii şi contractări de animale, primind, în urma sporurilor de greutate obţinute, pe lîngă un preţ bun, şi alte avantaje ca: reducerea cotelor obligatorii de cereale şi carne, diferite mărfuri speciale (talpă, piele, bumbac şi altele) în cadrul comerţului de întîmpinare etc.

In vederea popularizării acestor rezultate şi a sporirii cointeresării materiale a crescătorilor de animale, Ministerul Industriei Alimentare şi Ministerul Agriculturii şi Silviculturii au organizat, pe baza prevederilor Hotărîrii, expoziţii de animale de rasă crescute şi îngrijite pe bază de contract. Cu acest prilej au fost premiaţi cei mai buni crescători, care au obţinut într-un timp scurt, sporuri mari de greutate.

Prima expoziţie interraională de animale a fost organizată în ziua de 20 iunie în cadrul tîrgului anual de la „Drăgaica", în Buzău. Aici, cei mai buni crescători de animale din regiunea Ploieşti, care au contractat cu O. R. A. C. A. şi cu cooperativele săteşti îngrăşarea şi creşterea animalelor, au adus un mare număr de bovine mari, mînzaţi, oi, porci şi păsări. Animalele aduse au fost expuse în boxe special amenajate. La cererea vizitatorilor, crescătorii au dat explicaţii asupra felului cum au reuşit să realizeze sporuri de greutate mult mai mari decît s-au angajat prin contract.

In interiorul expoziţiei se găseau panouri, lozinci şi grafice care arătau avantajele contractării cu statul; de asemenea, erau amenajate magazine speciale cu mărfuri ce se vînd prin comerţul de întîmpinare şi mărfuri libere specifice mediului sătesc. La expoziţie au participat un mare număr de vizitatori dintre ţăranii muncitori din satele şi comunele regiunii Ploieşti, precum şi oameni ai muncii din oraşele Buzău şi Ploieşti.

La deschiderea expoziției, după cuvîntul de deschidere rostit de tov. Gh. Stan, președintele sfatului popular al regiunii Ploiești a fost alcătuită comisia de clasare a animalelor, în vederea stabilirii premiilor. Din comisie au făcut parte reprezentanți ai Ministerului Industriei Alimentare, ai Ministerului Agriculturii și Silviculturii ai Oficiului regional de achiziții și contractări de animale-Ploiești, colectiviști, țărani muncitori, întovărășiți și cu gospodării individuale etc. A urmat apoi vizitarea expoziției. Cu acest prilej, mai mulți țărani muncitori, convingîndu-se personal de avantajele ce le oferă contractarea de animale au încheiat contracte cu O.R.A.C.A.

Premiile au fost acordate celor mai buni crescători de animale. La bovine, premiul I a fost acordat colectiviștilor din Pogoanele, care au contractat pentru îngrășare cu cooperativa din comună: 26 boi, 200 oi și 20 de porci. Ei au prezent îngrașă un porc, doi mînzați precum și patru grăsuni primiți de la O. R. A. C. A. în luna aprilie și pe care îi va preda în noiembrie. Așa după cum prevede contractul, doi dintre grăsunii pe care îi îngrașă îi vor rămîne în gospodăria sa personală. Cu prilejul premierii el a vorbit celor prezenți la expoziția interraională despre felul în care își îngrijește animalele, sfătuind și pe alți țărani muncitori să încheie contracte pentru îngrășarea de animale.

Pentru realizările frumoase obținute în îngrășarea porcilor contractați, țăranii muncitori Constantin Amariței, Gh. Voicilă, Filip Balolescu și Ștefan Simeloiu au fost premiați, primul cu o batoză de porumb, iar ceilalți cu cîte o prășitoare. Colectiviștii din comuna Ciorani raionul Cricov au primit drept premiu o grapă, pentru realizările obținute în îngrășarea oilor contractate.

**După împărțirea premiilor și medaliilor**

mit drept premiu o semănătoare de porumb. Premiul II, cîte o tocătoare de nutreț, a fost atribuit țăranilor muncitori cu gospodărie individuală Ștefan Stoica din comuna Coșereni, raionul Urziceni și Tănase Stan din comuna Ciorani raionul Cricov. Premiul III, cîte o prășitoare, s-a dat țăranilor muncitori Ion F. Voinea din comuna Ciorani raionul Cricov și Matei Crăciun din comuna Bălțați raionul R. Sărat. Țăranca muncitoare Floarea Gh. Iancu din comuna Priseaca raionul Tîrgoviște a primit drept premiu pentru sporul de greutate de 60 kg obținut la mînzatul predat de curînd Oficiului de achiziții și contractări, un plug,. De asemenea, țăranii muncitori Ștefan Marin din Mizil și Gh. Bălăceanu din comuna Ulmi raionul Tîrgoviște au fost recompensați cu cîte o prășitoare pentru sporurile de greutate realizate la mînzații contractați pentru îngrășare. Țăranul muncitor Gh. Bălăceanu a predat pînă acum o vacă și în prezent îngrașă un porc, doi mînzați precum și patru grăsuni primiți de la O. R. A. C. A. în luna aprilie și pe care îi va preda în noiembrie. Așa după cum prevede contractul, doi dintre grăsunii pe care îi îngrașă îi vor rămîne în gospodăria sa personală. Cu prilejul premierii el a vorbit celor prezenți la expoziția interraională despre felul în care își îngrijește animalele, sfătuind și pe alți țărani muncitori să încheie contracte pentru îngrășarea de animale.

Pentru realizările frumoase obținute în îngrășarea porcilor contractați, țăranii muncitori Constantin Amariței, Gh. Voicilă, Filip Balolescu și Ștefan Simeloiu au fost premiați, primul cu o batoză de porumb, iar ceilalți cu cîte o prășitoare. Colectiviștii din comuna Ciorani raionul Cricov au primit drept premiu o grapă, pentru realizările obținute în îngrășarea oilor contractate.

Acordarea premiilor în unelte agricole a constituit un puternic stimulent pentru crescătorii de animale fruntași cît și pentru toți colectiviștii și țăranii muncitori din regiunea Ploiești care au vizitat expoziția.

Tot cu prilejul expoziției, Ministerul Industriei Alimentare și Ministerul Agriculturii și Silviculturii au acordat numeroase diplome și mențiuni crescătorilor fruntași care îngrașă animale pe bază de contracte.

In cuvinte pline de recunoștință față de grija pe care partidul și guvernul le-o poartă pentru ridicarea nivelului lor de trai material, ei și-au exprimat hotărîrea de a se strădui și mai mult pentru realizarea unor sporuri mai mari de greutate la animalele contractate și pentru a duce o intensă muncă de lămurire în rîndul țăranilor muncitori din comuna lor, în vederea încheierii de contracte cu statul și cu cooperativele sătești.

# Un nou avînt în muncă

*Analizind lipsurile din anii precedenți conducerea întreprinderii Prodaliment-Craiova a luat unele măsuri tehnico-organizatorice în vederea depășirii planului de producție, reducerii prețului de cost, creșterii productivității muncii și asigurării unei cît mai juste salarizări a muncitorilor.*

*Iată cîteva din aceste măsuri :*

*In sectorul tehnic și întreținere s-a înființat un atelier central, care asigură reparațiile mijlocii și parte din reparațiile capitale.*

*In afara morilor sistematice care funcționează pe lîngă îngrășătoriile Nedeia, Leu, Ciocănești, Redea și Stoenești, a mai fost pusă în funcțiune o asemenea moară și la îngrășătoria Cernele ; de asemenea sînt în curs de montare mori la crescătoriile Negoiu și Urzicuța. Înființarea acestor mori are drept rezultat reducerea cheltuielilor de transport și manipulare a furajelor și înlăturarea risipei de furaje.*

*O altă măsură este instalarea unei pompe de apă la crescătoria Ciocănești. De asemenea, vor fi instalate în scurt timp pompele de la crescătoriile Stoenești, Nedeia și Leu unde apa se găsește la peste 80 m adîncime.*

*S-au luat măsuri și pentru sporirea producției agricole. Astfel, aprovizionarea și selecționarea semințelor s-a făcut din timp. Ogorul de toamnă a fost realizat în procent de 95%, iar pregătirea solului în primăvară s-a desfășurat în condiții optime. La semănatul culturilor furajere s-au aplicat metode agrotehnice înaintate, folosindu-se un agregat de 3 semănători la tractorul K. D. 35 ; s-a obținut astfel un randament de lucru de 20 ha pe zi, muncă ce înainte se efectua cu 10 semănători mici. Lucerna veche, în suprafață de 450 ha, a fost tăiată de asemenea cu un agregat de 3 cositori la tractorul K. D. 35, cosindu-se astfel o suprafață de 3 ori mai mare. Ambele agregate au fost realizate fără nici o cheltuială de tehnicianul Presbiterianu Mihai și mecanicul Rusan Gh. de la unitatea Redea. Pe lîngă aceasta s-a realizat și prașila mecanizată cu cultivatorul Cut. 21.*

*In prezent, tehnicienii sectorului agricol au în studiu adaptarea a diferite agregate, care să permită mecanizarea cît mai largă a lucrărilor agricole.*

★

*Pentru depășirea planului de producție și obținerea unor produse de bună calitate în sectorul zootehnic, s-au luat din timp următoarele măsuri ;*

*— S-au amenajat boxele pentru hrănirea suplimentară a purceilor sugari, la toate unitățile preluate de I.C.I.A.*

*— S-au înlocuit furajele concentrate, cu reziduri provenite de la industria alimentară și cu deșeuri de abator precum și cu furaje verzi; în felul acesta s-a redus consumul de furaje concentrate la îngrășătorii cu 10% ceea ce a adus o scădere simțitoare a prețului de cost.*

*— S-a făcut selecționarea și lotizarea animalelor din crescătorii și îngrășătorii, astfel ca să nu existe diferențe de greutate mai mari de 10 kg. S-a asigurat în felul acesta o furajare rațională, științifică a porcinelor după metodele Retkin și Popov, ceea ce a permis dezvoltarea lor uniformă.*

*— Sînt în curs de asanare de burceloză două crescătorii (Stoenești și Vedea) care sînt dotate cu vieri din import.*

*— S-a folosit just materialul biologic, în special vaccinul antipestos prin introducerea vaccinării de rapel.*

*— S-a folosit metoda mixtă de creștere și îngrășare, prin pășunare și administrare concomitentă de furaje verzi și furaje concentrate.*

*Ca urmare a măsurilor sus menționate, planul de producție globală a fost realizat în procent de 122,9% pe lunile aprilie și mai, realizîndu-se în aceeași perioadă la îngrășătorii și un spor de carne de 182,2%.*

*La succesele obținute a contribuit în mare măsură și întrecerile socialiste precum și munca dusă pentru ridicarea nivelului profesional al muncitorilor, prin calificarea la locul de muncă.*

*Printre muncitorii care merită a fi dați ca exemplu este și tovarășul Nicola Constantin, brigadier la unitatea Cernele, care a realizat planul la spor de carne cu 295%, obținînd totodată o economie de furaje concentrate de 1865 kg pe luna mai. De asemenea tovarășa Gheorghiță Jenica, muncitoare, a realizat planul la spor de carne cu 201% economisind în același timp cantitatea de 1682 kg furaje. Ingrijitorul de porci Văduvescu Ion a realizat planul cu 209%, avînd în același timp o economie de 1540 kg furaje concentrate.*

*La unitatea Ciocănești, care este fruntașă, s-au evidențiat prin aplicarea metodelor sovietice Retkin și Popov tovarășii : Spac Victoria care și-a realizat planul în proporție de 290%, Volintiru Niculae — 225% și Beldea Ilie — 262%. Toți acești tovarăși sînt fruntași în întrecerea socialistă. La aceeași unitate, tov. Tuker Ioan, tehnician, împreună cu colectivul său se mențin ca fruntași de 3 luni.*

*De asemenea s-au mai evidențiat și tovarășii Ciucu Antonie, Voicu St. Maria și Dinu Eca-*

*terina de la unitatea Redea, Dinu Andrei de la unitatea Nedeia, Mantea C-tin de la unitatea Corbeni, Chivu Ștefan de la Negoi, Marcu C-tin și Filip Elena de la unitatea Leu și Groza Ioana, Bulacu Florea și Vasile M. Ion de la unitatea Stoenești.*

*Cu toate aceste realizări, întreprinderea noastră mai are și unele lipsuri serioase, care frînează munca noastră. Astfel, în cursul lunii mai, consumul de furaje la crescătorii a rămas încă ridicat și anume 5,981 kg furaje concentrate pentru un kg de spor. Planul de investiții se realizează de asemenea cu întîrziere, iar calitatea lucrărilor lasă de dorit. Mai sînt încă și unele crescătorii codașe ca Urzicuța, Tg. Jiu. Conducerea întreprinderii nu a depus tot interesul ca să ajute aceste crescătorii să-și lichideze rămînerea în urmă.*

*Muncitorii, tehnicienii și funcționarii întreprinderii noastre, sub îndrumarea organelor de partid locale și mobilizați de organizațiile sindicale, au pornit cu un nou avînt în muncă în întîmpinarea zilei de 23 August, pentru ca întreprinderea noastră să capete titlul de întreprindere fruntașă în sectorul de creștere și îngrășare de animale a Ministerului Industriei Alimentare.*

**VASILE MARIN**
corespondent voluntar
Prodaliment — Craiova

# Cum se lucrează la întreprinderea piscicolă Sulina

**Indrumați de organizația de bază și sprijiniți de comitetul sindical, muncitorii pescari de la întreprinderea piscicolă Sulina au realizat planul pe luna aprilie în proporție de 111,5% și pe mai 145,2%. Peștele pescuit a fost de calitatea I și superioară în proporție de 97%, față de totalul cantității pescuite. In ceea ce privește productivitatea muncii, aceasta a crescut față de plan cu 20% în luna aprilie și cu 23,3% în luna mai.**

**Aceste frumoase realizări se datoresc faptului că munca a fost bine organizată, iar uneltele noi de tip sovietic au fost folosite din plin. Astfel, în anul acesta, prin organizarea din timp a brigăzilor și dotarea lor cu uneltele planificate, s-a reușit ca imediat ce Marea Neagră s-a eliberat de gheață, să se instaleze — în numai 15 zile — toate talienele planificate. In felul acesta s-a putut profita din plin de migrațiunea de primăvară a peștilor autohtoni și mediteranieni, pescuindu-se cantități mari. La aceasta a contribuit și noul sistem de amplasare a talienelor în linii și nu dispersat cum s-a procedat în anii precedenți, cînd datorită acestui fapt peștele ce s-a apropiat de coastă în zona talienelor a putut scăpa. Anul acesta talienele au fost amplasate mai la sud față de anii precedenți, în zone bogate în pește.**

**Un rol însemnat în realizarea planului l-a avut și întrecerea socialistă. Astfel în trimestrul II s-au evidențiat în mod deosebit în întreceri brigăzile conduse de brigadierii Ivanov Grigore, Stignei Vavilov, Stalinoi Ivan, Teodorov Alexandru și Dunaev Călin.**

**Succesele pescarilor din Sulina se datoresc în mare măsură grijii și sprijinului acordat de partid și guvern pentru îmbunătățirea condițiilor de trai și de muncă. In trecut la Sulina pe malul Mării Negre nu se vedea decît o întindere nesfîrșită de nisip, spulberat de vînt, unde pescărușii și cormoranii își găseau adăpost de furtuni. Cei cîțiva pescari care se istoveau trăgînd năvodul din zori și pînă-n noapte, dormeau uzi pînă la piele, pe nisip și pe sub bărci. Astăzi, pe același loc s-a ridicat o așezare pescărească, în mijlocul căreia se înalță mîndre cabanele pentru pescari, compuse din 2 dormitoare, 3 vestibule, sală de mese, bucătărie și cămară, atelier de confecții, magazie de unelte pescărești, cherhana etc. Fiecare cabană este înzestrată cu cazarmamentul necesar: saltele, perne, cearceafuri, paturi etc., cu truse sanitare, biblioteci și difuzoare care transmit emisiunile stației de amplificare a secției. In prezent sînt în curs de executare lucrările de electrificare a tuturor cabanelor, cu ajutorul grupului electrogen instalat în centrul micului orășel pescăresc.**

**Condițiile de muncă s-au îmbunătățit considerabil. De unde în trecut pescarii erau nevoiți să tragă la rame pe distanțe de zeci de kilometri, astăzi au la îndemînă vase motorizate, puternice și rapide, care îi remorchează pînă la locul de pescuit și înapoi, micșorînd astfel efortul fizic al pescarilor; în același timp productivitatea muncii crește prin mărirea numărului de volii și reducerea timpului necesar transportului peștelui de la locul de producție la cherhana. De asemenea înainte vreme, uneltele erau scoase cu spinarea, în timp ce astăzi brigăzile sînt dotate cu vagonete și linie decovil, cu care se transportă uneltele.**

**Pentru asigurarea protecției muncii și a tehnicii securității, brigăzile de mare au fost înzestrate cu centuri și colaci de salvare. De asemenea s-au făcut instructaje pentru prevenirea accidentelor ,iar în prezent sînt în curs de perfecționare filtre pentru apa potabilă, cu care vor fi dotate toate brigăzile. Totodată pescarii dispun de echipamentul de protecție necesar ca: salopete, haine vătuite, cisme de cauciuc și cisme de iuft, ochelari de protecție.**

**Cu toate aceste realizări, în cadrul întreprinderii piscicole Sulina există și unele lipsuri și greutăți datorate fie conducerii întreprinderii, fie lipsei de preocupare a forurilor superioare și anume Trustul pescăresc Constanța și Direcția generală a pescuitului din M.I.A.**

**Astfel, conducerea întreprinderii — respectiv directorul și inginerul-șef — nu au luat suficiente măsuri pentru introducerea metodelor avansate în muncă. Ei nu au popularizat fruntașii în întrecerea socialistă, realizările obținute de aceștia și metodele ce le-au folosit. Conducerea întreprinderii nu a îndrumat și nu a controlat suficient în muncă resoartele administrative și tehnice ale întreprinderii, din care cauză aprovizionarea cu materiale de întreținere nu s-a făcut întodeauna la timp. Aceasta a produs greutăți în munca pes-**

carilor, care erau nevoiți să-și repare uneltele cu materiale uzate, care la prima furtună erau din nou deteriorate.

In ceea ce privește Trustul pescăresc Constanța și Direcția generală a pescuitului din M.I.A. nici acestea nu s-au preocupat în suficientă măsură de aprovizionarea la timp a întreprinderii noastre cu materialele și utilajele necesare. Astfel, pînă la începutul lunii iunie nu s-a primit deloc plasă pentru întreținerea talienelor și pentru executarea reparațiilor capitale la taliene. De asemenea, nu ni s-a trimis repartiția pentru aparatul de sudură, iar din cele 7 năvoade planificate am primit numai 3; linia decovil a venit fără buloane, eclise și crampoane. De asemenea, grupul electrogen a fost repartizat fără nici un metru de sîrmă necesară la electrificarea cabanelor pescărești.

Muncitorii și tehnicienii Intreprinderii piscicole Sulina, depun toate eforturile ca să-și lichideze lipsurile ce mai au în muncă, astfel ca să asigure în viitor realizarea unei producții din ce în ce mai mari și de calitate mai bună.

**Ing. PETRE VOICU**
corespondent voluntar

# Importanța cultivării legumelor în cadrul întreprinderilor piscicole

*Pe lîngă întreprinderile piscicole au luat ființă, nu de mult, grădini de legume și zarzavat, în scopul de a alimenta cantinele de pe lîngă întreprinderi. La început aceste grădini de zarzavat se întindeau pe suprafețe mici și numai la marile gospodării piscicole ca: Tulcea, Galați, și Brăila. Mai tîrziu au fost înființate grădini și la restul întreprinderilor, iar cele existente s-au dezvoltat, atingînd azi suprafețe de 15—20 și chiar 40 ha (Tulcea, Galați, Brăila, Hîrșova, Călărași).*

*Aceste grădini aprovizionează cantinele sau familiile muncitorilor pescari, iar acolo unde se întind pe suprafețe mari aprovizionează cu materie primă (roșii, ceapă, arpagic) și fabricile de conserve de pește, care produc bulion și pastă de roșii.*

*Un alt factor care determină crearea unui număr cît mai mare de grădini și extinderea lor este și valorificarea terenurilor aluvionare de baltă, bogate în substanțe hrănitoare, adăpostite de curenți și vînturi reci, avînd sursă de apă naturală apropiată. La aceste terenuri este foarte ușor de ajuns deoarece în majoritatea cazurilor transportul produselor și oamenilor se face pe apă.*

*In aceste grădini se obține o producție variată, de calitate superioară și cu randament mare la hectar. Produsele obținute sînt foarte gustoase, bogate în vitamine, proaspete, pline de frăgezime, sănătoase și catifelate la pipăit (fără impurități și zbîrcituri). Cantitățile de produse obținute la hectar sînt edificatoare. De exemplu, s-au obținut pînă la 35.000—40.000 kg roșii la ha, 20.000—25.000 kg ceapă, 30.000—35.000 kg vinete, 25.000—30.000 kg ardei grași etc.*

*Poziția favorabilă unde sînt situate aceste terenuri, contribuie la reducerea prețului de cost al produselor. Astfel la aceste terenuri:*

*— solul are nevoie de foarte puține îngrășăminte;*

*— apa pentru irigații este la îndemînă nefiind necesare instalații speciale;*

*— apa fiind curată și caldă nu este nevoie de construcții de bazine de retenții.*

*— transportul se face pe apă fiind foarte ieftin, ușor de realizat și nu influențează asupra calității mărfii (nu zdruncină marfa);*

*— brațele de muncă se găsesc ușor, dat fiind condițiile de hrană și cazare (peștele și construcțiile ușoare de stuf și lemn de baltă);*

*— construcțiile se fac cu materiale locale.*

*Analizînd toți acești factori pozitivi și comparînd costul și producția unui ha de grădină din baltă cu costul și producția unui ha de grădină din cîmp sau altă regiune a țării, care impune amenajări și mecanizări, observăm că rentabilitatea diferă atingînd cifre ce variază pînă la 10.000 lei la ha diferență în favoarea grădinilor din baltă.*

*In concluzie, trebuie să acordăm toată atenția și grija dezvoltării grădinilor de legume din regiunea inundabilă și Delta Dunării, contribuind astfel la o mai bună aprovizionare a muncitorilor pescari cu produse alimentare*

**Ing. D. PAPANAIOTIS**

# Aspecte din munca I. S. P. L. Timișoara

In vederea unei cît mai bune organizări a campaniei de colectări din anul acesta, I.S.P.L. Timișoara a procedat la reorganizarea serviciului de colectări. Astfel, au fost promovați în muncă o seamă de colectori pregătiți la cursuri de calificare, cu ajutorul cărora s-a putut trece la o temeinică reorganizare a rețelei de colectare, ținîndu-se seama de situația geografică, de căile de acces și de utilajul existent.

De asemenea, s-au fixat centrele de smîntînire, punctele de strîngere, zonele de aprovizionare cu lapte de consum și centrele de telemea.

Cu toate că la începutul anului nu se cunoșteau încă impunerile pentru anul în curs, conducerea întreprinderii, printr-o strînsă colaborare cu organele locale ale puterii de stat și ajutată și îndrumată de organele de partid, a reușit să asigure mersul neîntrerupt al colectărilor. Drept rezultat, planul de colectări, contractări și achiziții a fost realizat pe trimestrul I în proporție de 149,68%.

La reușita acțiunii de contractare, au contribuit și rețelele de radioficare din comune, conferințele ținute la căminele culturale și articolele publicate în presa locală.

Printre colectorii care au obținut rezultate mai bune este și colectorul Gurău Petre din comuna Jebel, care a reușit să încheie 217 contracte de livrare de lapte cu producători cu gospodării individuale, fără să neglijeze realizarea planului la cotă. Exemple asemănătoare găsim în comunele Tormac, Valcani, Diniaș, Ciacova, Galboșeț, Lăpușnicul și altele. In alte comune ca : Gataia Sculea, Sălcina Nouă, Cadar, Duboz, Jadani, Folea, Sopotul Vechi etc colectorii nu au muncit bine și de aceea au obținut rezultate nesatisfăcătoare.

Buna desfășurare a activității pe teren se datorează și faptului că între servicii și secțiile întreprinderii și serviciul de colectări există o permanentă și strînsă colaborare, astfel că ori de cîte ori s-au ivit probleme grele, acestea au fost rezolvate în comun.

Serviciul de colectări are însă și lipsuri. Astfel, acest serviciu și-a concentrat eforturile mai mult spre colectări și contractări, neglijînd achizițiile, care în trimestrul I au fost realizate numai în proporție de 27,68%. Abia în ultimul timp, în urma intensificării activității s-au obținut rezultate mai bune în unele raioane, fără însă ca să se fi creat condițiile necesare pentru realizarea planului de achiziții.

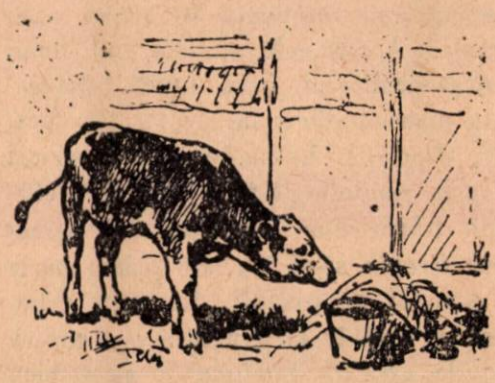
Intreprinderea nu s-a preocupat în suficientă măsură nici de problema utilajului, parte din acesta fiind vechi și nepus la punct.

Lipsuri serioase se manifestă și în domeniul transporturilor, din cauză că o parte din mijloacele de transport de care dispune întreprinderea nu sînt reparate. Deficiențe există și în ceea ce privește gheața, din cauză că unele ghețării (de exemplu din raionul Deta) sînt inundate, astfel că gheața respectivă este inutilizabilă.

Mare parte din aceste lipsuri mi se datoresc și mie, care, ca, șef al serviciului colectări, nu am controlat îndeajuns secțiile raionale și nu am luat măsurile corespunzătoare pentru îndreptarea lipsurilor și pentru sancționarea vinovaților.

In vederea asigurării depline a realizării sarcinilor de plan și în special pentru aprovizionarea cu lapte de consum a orașului Timișoara, este necesar ca întreprinderea să ia măsuri pentru punerea la punct a mijloacelor de transport și pentru intensificarea muncii colectorilor și în special a acelora care pînă în prezent nu și-au îndeplinit sarcinile de plan.

**BENEDEK EUGEN**
Director adjunct
și
șef al serviciului colectări
I. S. P. L. Timișoara



# RECENZII

## FLORIN PETRESCU:

# LA MALUL APELOR

Viața muncitorilor pescari din țara noastră este din ce în ce mai înfloritoare. In anii puterii populare s-au produs multe și minunate transformări în felul de viață al pescarilor cărora li s-au deschis perspectivele ridicării necontenite a nivelului de trai material și cultural.

Muncitorii pescari nu pot să uite condițiile grele din vremea regimului burghezo-moșieresc, cînd erau constrînși să muncească din greu din zi și pînă-n noapte, pentru o fărîmă de pîine.

Despre viața aspră și întunecată a pescarilor noștri sub regimul burghezo-moșieresc, despre felul greu cum își duceau munca umplind cu aur buzunarele unor stăpîni lacomi, despre primejdiile pe care le înfruntau zi cu zi în largul mării pentru a readuce la țărm barcazele cu pește, s-a scris foarte puțin în trecut în literatura noastră. Abia în anii puterii populare, cînd scriitorii noștri au putut da frîu liber forței lor de creație, au început să fie oglindite și în literatura noastră imagini din trecutul de muncă și de luptă al muncitorilor pescari în timpul stăpînirii burghezo-moșierești cît și din viața nouă, înfloritoare pe care o duc astăzi.

O astfel de carte este și „La malul apelor" care aduce cîteva povestiri realiste culese intr-un punct pescăresc de pe malul mării. Iată, de pildă, pe bătrînul pescar Vladimir, fost polupainic, astăzi șef de brigadă în gospodăria piscicolă de stat, care evocă traiul cîinesc al pescarilor în trecut. Viața lui Vladimir a fost viața tuturor muncitorilor pescari. A început să pescuiască la vîrsta de 14 ani, îndurînd nedreptățile și fărădelegile atamanilor și cherhanagiilor. De nenumărate ori a fost el martor al cruzimilor stăpînilor nesățioși, din vina cărora a văzut pierind pe însuși fratele său ; el a fost totodată martor al revoltei cu care pescarii obidiți, înfruntînd pe cruzii exploatatori de teapa lui Cravăț și Pricop, încercau să lupte împotriva opresorilor.

In schița „Nicola" întîlnim un fost căpitan de vas ruinat de șiretenia unui cîrciumar. Nicola — acesta este numele eroului — duce o existență singuratecă muncind din greu, ferindu-se de oameni și năzuind să-și vadă băiatul mare. Incercările ce se fac de a fi atras în gospodăria piscicolă se izbesc de neîncrederea și șovăiala lui. Dar atunci cînd se află în primejdie pe mare și, simte ajutorul cald și frățesc al oamenilor din gospodărie, care-l salvează cu riscul propriilor lor vieți, în inima lui Nicola nu mai încape nici o îndoială și el își dă seama că nu poate trăi izolat de oameni.

Viața nouă, plină de mulțumire și lumină, este înfățișată în schița „Lavrenti". Acesta este numele unui tînăr, pescar neîntrecut, care aduce întotdeauna mahona plină de pește. Dar peștele depozitat în magazie s-a stricat și asta s-a întîmplat tocmai spre sfîrșitul trimestrului, cînd punctul pescăresc trebuia să-și încheie prima parte a planului de pescuit. Lavrenti e hotărît să iasă în larg pentru a recupera peștele stricat. Furtuna îi pune însă piedici. Indeplinirea planului e amenințată. Alături de el, plin de hotărîre este și un alt tînăr brigadier, Petruț. Prietenia acestor brigadieri, întrecerea în care se antrenează și ajutorul ce și-l dau reciproc, cimentează prietenia dintre ei și asigură îndeplinirea planului.

Alte exemple de felul cum muncesc astăzi pescarii noștri găsim în schița „Izet".

Izet este tot un pescar tînăr. Iscusința și dragostea lui de muncă face să fie ales pentru școala de pisciculturâ, de unde revine cu cunoștințe noi, ajutînd chiar și pescarii bătrîni să pescuiască după metode științifice.

In schița „Sevastian", autorul prezintă pe un băiat de pescar, al cărui interes pentru pescuit și dragostea de oameni îl împing la inițiative eroice : salvarea unor pescari ce luptă în larg cu furtuna.

Munca și lupta pescarilor este uneori îngreuiată de acțiunile dușmanului de clasă. Demascarea curajoasă a dușmanului de clasă strecurat cu perfidie în mijlocul pescarilor este absolut necesară pentru a se înlătura piedicile în făurirea vieții noi. Ultima schiță din carte intitulată „Morunii" tratează acest aspect. Ea zugrăvește demascarea magazionerului Gavric care sabota producția cu mijloace criminale, pentru ca la adăpostul uneltirilor sale josnice să poată sustrage peștele din magazie. Inverșunarea dușmanului merge pînă la crimă. Onisia, secretarul organizației de bază, a cărui figură energică o întîlnim în toate povestirile acestui volum, este grav rănit în clipa cînd surprinde pe bandit ; această schiță prezintă rolul deosebit de important al vigilenței, ca armă de luptă împotriva dușmanului de clasă.

Pescarii noștri vor citi cu mult interes această carte în care vor găsi imagini din propria lor viață de ieri și de azi și un prețios izvor de învățături în lupta lor pentru făurirea unei vieți noi și fericite.

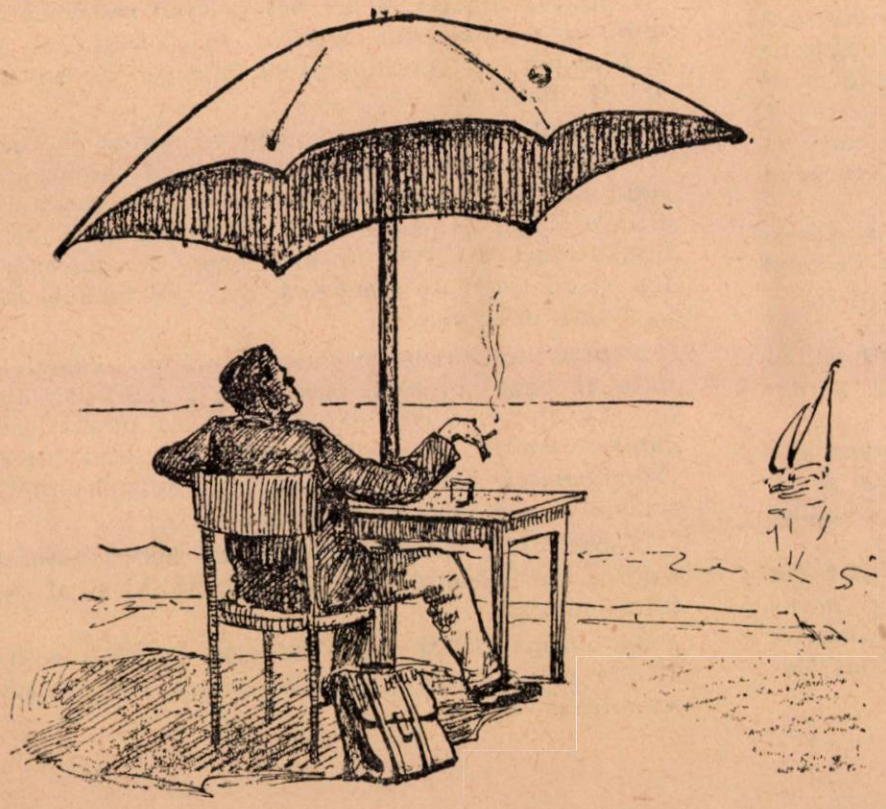
# Colțul SATIRIC

## Aventurile unei scrisori-directivă

*Mă recomand: sînt scrisoarea-directivă privind încheierea contractului colectiv pe 1954. Vreau să vă povestesc călătoria extraordinară pe care am făcut-o timp de două săptămîni, cu ajutorul unor tovarăși de la Direcția generală a industriei peștelui.*

*Era vorba să fiu expediată prin poștă Trustului piscicol Constanța. Spre norocul meu, sau dacă vreți spre nenorocul meu, în aceeași zi tov. inginer Baron de la serviciul agrozootehnic al Direcției generale urma să se deplaseze în interes de serviciu în regiunea Constanța. Nu știu a cui a fost ideea, dar tovarășul Baron, a primit să mă transporte și să mă predea la destinație.*

*Dar ce să faci dacă omul e distrat și m-a uitat în fundul unui buzunar așa cum uiți cîteodată un nasture desprins de pe mîneca hainei? Ce vreți... Constanța e un oraș minunat... Marea... Vapoarele plutind în larg... Farul... Sînt atîtea priveliști atrăgătoare, încît nu trebuie să vă mire că omul a plecat cu mine din Constanța, așa cum mă adusese.*



*M-am pomenit, ehei! tocmai la o fermă din regiune. A fost norocul meu, sau dacă vreți nenorocul meu, că din întîmplare tov. Baron a dat de mine în buzunar. Emoționat de această revedere neașteptată, m-a predat în cea mai mare grabă unui tovarăș doctor care pleca tocmai la Constanța, rugîndu-l să mă predea locului în drept.*

*Iată-mă deci iarăși la Constanța, dar în loc să ajung la conducerea Trustului, unde îmi era adevărata destinație, doctorul m-a predat serviciului agrozootehnic al Trustului. Avea omul dreptate: de ce era să-și bată picioarele prin birourile Trustului, cînd de fapt avea treabă numai la serviciul agrozootehnic?*

*Am stat ce am mai stat și pe aci, pînă mi-a venit rîndul să cad sub ochelarii unui tovarăș înzestrat cu mult simț birocratic. Omul m-a împăturit frumos, m-a împodobit cu o adresă de însoțire care purta chiar antetul serviciului respectiv și m-a expediat foarte conștiincios, pe calea poștei, Intreprinderii piscicole Constanța. Acum, să nu vă închipuiți că sediul acestei întreprinderi se află cine știe unde. Poate n-o să mă credeți, dar pînă la ora asta, pe cît știu, el se află încă în același local cu serviciul agrozootehnic.*

*Cu aceasta ar fi fost firesc să se termine aventurosul meu voiaj. Dar mi-a fost scris să mai voiajez — și acest lucru îl datorez, de data aceasta tov. inginer-șef Mărgineanu Vladimir de la întreprinderea piscicolă Constanța. N-aș putea să spun că tovarășul Mărgineanu n-are vedere bună, nici că n-ar ști să citească. Da de unde! Citește foarte bine și foarte repede. Chiar prea repede! Asta s-ar chema că omul e operativ... Judecați și Dv.: cum și-a aruncat ochii pe corespondență și a văzut antetul serviciului agrozootehnic a știut imediat despre ce e vorba, deși pe mine nu m-a onorat nici cu o privire. Nu sînt jignită de această desconsiderare, fiindcă la urma urmei nu sînt decît o scrisoare-directivă și nu merit atîta considerație încît vîrfurile administrative și tehnice să-și piardă vremea cu mine ca să mă citească și să-mi dea curs. Văzînd adresa de însoțire cu titulatura serviciului agro-zootehnic, tovarășul Mărgineanu a crezut că este vorba de vreo chestie de papură și stuf și punîndu-și repede viza m-a îndreptat... tot la serviciul agrozootehnic.*

*Aici — uff! — s-a terminat, ca să zic așa, pribegia mea. A durat două săptămîni. E mult. Și ce-i dacă acolo unde eram necesară și așteptată nu s-a putut face nimic în timpul acesta pentru aplicarea directivelor ce le purtam cu mine? Pînă la urmă cei în drept m-au descoperit unde zăceam și m-au pus pe drumul cel bun.*

# DISPOZITIUNI LEGALE
## interesând sectorul industriei alimentare

1. **Decretul nr. 153** privitor la impozitul pe veniturile populaţiei publicat în Buletinul oficial al Marii Adunări Naţionale a R.P.R. nr. 22 din 14 mai 1954.

Potrivit acestui decret, sînt supuşi impozitului pe venit: muncitorii, funcţionarii, oamenii de litere, artă şi ştiinţă, liber profesioniştii, meseriaşii, cărăuşii, comercianţii, persoanele care realizează venituri din închirierea imobilelor sau a altor bunuri ori din surse agricole, proprietarii de mori sau de alte întreprinderi, precum şi orice alte persoane care realizează venituri pe teritoriul R.P.R.

Impozitul datorat de muncitori şi funcţionari se calculează lunar asupra totalităţii cîştigului realizat în luna expirată. In cîştigul lunar impozabil se cuprinde: salariul de bază, plăţile pentru lucrările în acord sau ore suplimentare, plăţile din fondul asigurărilor sociale, sumele plătite pentru concediul nefolosit precum şi orice alte sume primite de muncitori sau funcţionari ca plată a muncii.

Impozitul datorat de muncitori şi funcţionari se calculează de către întreprinderile, instituţiile, organizaţiile sau persoanele care plătesc salariul şi se reţine lunar din salariul cuvenit, pe a doua chenzină a lunii.

2. **Decretul nr. 203** pentru modificarea Codului penal al R.P.R., publicat în Buletinul oficial al Marii Adunări Naţionale a R.P.R. nr. 27 din 1 iunie 1954.

Decretul prevede modificarea art. 257, 409 şi 543 din Codul penal.

3. **Decretul nr. 205** privitor la regimul de frontieră, publicat în Buletinul oficial al Marii Adunări Naţionale a R.P.R. nr. 27 din 1 iunie 1954.

Intrarea, circulaţia sau domicilierea în fişia raioanelor de frontieră fără buletin de identitate şi autorizaţie specială se pedepseşte cu închisoare corecţională de la 1—6 luni şi amendă de la 100—500 lei.

Sînt considerate raioane de frontieră cele care au limitele comune cu frontiera de stat a R.P.R., formînd fişia raioanelor de frontieră.

Se abrogă legea nr. 53 pentru stabilirea unor măsuri de siguranţă în zona de frontieră şi art. 8 din decretul nr. 243/950 pentru înscrierea şi evidenţa populaţiei.

4. **Decretul nr. 118** privitor la interpretarea unor dispoziţii ale art. 69 din Codul Muncii, publicat în Buletinul oficial al Marii Adunări Naţionale a R.P.R. nr. 27 din 1 iunie 1954.

Termenul prevăzut de art. 69 din Codul Muncii are caracter de termen de decădere pentru situaţia de la litera a şi de termen de recomandare pentru situaţiile de la lit. b şi c.

5. **Decretul nr. 208** privind modificarea art. 1 şi 2 din Decretul nr. 560/953 pentru acordarea asistenţei medicale gratuite şi reglementarea distribuirii medicamentelor, publicat în Buletinul oficial al Marii Adunări Naţionale a R.P.R. nr. 27 din 1 iunie 1954.

Asistenţa medicală se acordă în mod gratuit tuturor angajaţilor şi membrilor lor de familie, pensionarilor şi membrilor lor de familie, membrilor gospodăriilor agricole colective, ai întovărăşirilor agricole şi familiilor lor precum şi asiguraţilor cuprinşi în sistemul Asigurărilor reciproce din Cooperaţia meşteşugărească şi membrilor lor de familie.

6. **H.C.M. nr. 621** privind înfiinţarea, organizarea şi finanţarea gospodăriilor anexe de pe lîngă instituţii, întreprinderi şi organizaţii economice de stat, publicată în Colecţia de Hotărîri şi Dispoziţii ale Consiliului de Miniştri al R.P.R. nr. 25 din 13 mai 1954.

Se pot înfiinţa gospodării anexe pentru deservirea nevoilor gospodăreşti ale întreprinderilor, organizaţiilor economice de stat şi instituţiilor bugetare de interes republican şi local precum şi pentru deservirea procesului de învăţămînt şi de cercetări ştiinţifice.

Aceste gospodării anexe nu au personalitate juridică şi se conduc după principiul gospodăririi socialiste interne avînd caracter de producţie sau experimentare. Activitatea lor este condusă, îndrumată şi controlată de către instituţiile, întreprinderile şi organizaţiile economice pe lîngă care funcţionează.

Gospodăriile agricole anexe de pe lîngă întreprinderile, organizaţiile economice de stat şi instituţiile bugetare care deservesc cantinele de salariaţi sînt organizate şi funcţionează pe baza regulamentului aprobat prin H.C.M. nr. 2200/953 cu completările din această Hotărîre.

Hotărîrea intră în vigoare cu începere de la 1 mai 1954, dată pe care orice alte dispoziţii contrarii se abrogă.

7. **Extras din H.C.M. nr. 641** privind reglementarea cumulului de funcţiuni publicat în Colecţia de Hotărîri şi Dispoziţii ale Consiliului de Miniştri al R.P.R. nr. 26 din 15 mai 1954.

Cumulul de funcţiuni se admite numai în cazuri excepţionale pentru a acoperi în mod provizoriu lipsa cadrelor de specialitate şi numai pentru funcţiunile medico-sanitare, farmaceutice, veterinare, artistice, didactice, lectori D.G.P.T. în provincie, de antrenori sportivi şi de cercetare ştiinţifică, care pot cumula pînă la o jumătate de normă.

Pentru funcţiunile enumerate mai sus, cumulul se admite pe baza aprobării prealabile a C.S.P. şi Ministerului Finanţelor la cererea Ministerului tutelar sau a organului central al unităţii unde salariatul urmează să îndeplinească funcţia cumulată, cu avizul unităţii unde salariatul are funcţia de bază.

Dispoziţiunile acestei hotărîri se aplică tuturor salariaţilor din sectorul de stat, cooperatist şi al organizaţiilor obşteşti.

Se abrogă H.C.M. nr. 1836/952, 1510/953, 4030/953 şi 297/954 în ce priveşte salariile primite de salariaţii care cumulează.

---

I. P. 2 — c. 9575

**Muncitori, tehnicieni, funcţionari!**

Citiţi şi răspîndiţi

REVISTA INDUSTRIEI ALIMENTARE
PENTRU PRODUSE ANIMALE

Apare sub îngrijirea unui comitet de redacţie.

Redacţia şi administraţia:
Bucureşti. — Calea Victoriei Nr. 63–69.
Telefon 4.15.95.

E 2035/1

KAT

# REVISTA INDUSTRIEI ALIMENTARE

## PENTRU PRODUSE ANIMALE

Institut. de Documentare Tehnică
BUCUREȘTI
OBMEH - CSERE
VYMENA - WYMIANA
TAUSCH - CMEHA

# REVISTA INDUSTRIEI ALIMENTARE

## PENTRU PRODUSE ANIMALE

ORGAN AL MINISTERULUI INDUSTRIEI ALIMENTARE
ŞI AL SINDICATULUI MUNCITORILOR DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

Nr. 7 1954


## SUMAR


pag.

H. PISAM: Toate eforturile pentru realizarea planului de investiţii . . . . . 1

Dr. I ŞOIMU: Pentru o mai bună colectare în abatoare a subproduselor destinate industriei chimico-farmaceutice . . . . . 4

C. STOICA: Noi metode de jupuire în abatoare 7

Ing. V. ARGEŞIU: Dezvoltarea mişcării inovatorilor din sectorul industriei laptelui . . 10

I. A. IVANOV: 11.834 kg de la o scroafă în timp de 21 luni . . . . . 14


### RUBRICI


Să învăţăm din experienţa U.R.S.S.

Din democraţiile populare

Inovaţii şi inovatori.

Colţul satiric

Dispoziţiuni legale


## ОГЛАВЛЕНИЕ


стр.

Х. ПИСАМ: Все усилия для выполнения плана капиталовложений . . . . . 1

Д-р И. ШОЙМУ: Для лучшего сбора субпродуктов бойни предназначенных для химической и фармацевтической промышленности . . . . . 4

К. СТОЙКА: Новые методы съемки шкур на бойнях . . . . . 7

Инж. В. АРЖЕШИУ: Развитие новаторского движения в секторе молочной промышленности . . . . . 10

И. А. ИВАНОВ: 11.834 килограмма продукции от одной свиноматки за 21 месяц . . . . . 14


### РУБРИКИ


Из опыта С.С.С.Р.

Из стран народной демократии

Нововведения и новаторы

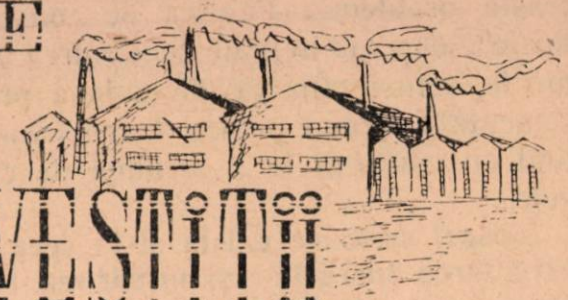
Уголок сатиры

Законные распоряжения



Intreprinderea Poligrafică nr. 2 — cd. 9809

# TOATE EFORTURILE pentru REALIZAREA PLANULUI DE INVESTIȚII



**PISAM HERCULES**
Directorul direcției investiții din M. I. A.

Pentru lichidarea rămînerii în urmă a sectorului industriei alimentare, ministerul nostru a primit în anul 1954 însemnate fonduri de investiții, care trebuie să asigure în acest an și în cei următori creșterea capacității de producție a industriei alimentare.

In primul semestru al acestui an, cu toate greutățile care au stînjenit normala desfășurare a activității de construcții, am obținut o serie de rezultate bune. Astfel, a intrat în producție secția de îmbuteliere din Borsec, secția automată din Tecuci pentru prelucrarea mazării. In curînd va intra în producție fabrica de suc de fructe de la Rîureni, fabrica de lapte praf din Remetea etc. De asemenea au fost terminate cîteva îngrășătorii și s-au amenajat centre de colectarea laptelui, pentru care s-au achiziționat mare parte din utilajele planificate.

Rezultatele obținute pînă astăzi sînt însă departe de a fi mulțumitoare, dovedind că întreprinderile și direcțiile generale nu acordă încă atenția cuvenită problemei investițiilor.

Astfel, există lipsuri serioase în pregătirea și întocmirea documentației. De exemplu, pentru unele lucrări de construcție care trebuiau să înceapă anul acesta nu s-au întocmit la timp proiectele, alcătuindu-se de abia temele de proiectare.

Cu multă ușurință s-a privit și problema amplasării construcțiilor și a obținerii terenurilor respective, ceea ce constituie o frînă în executarea lucrărilor. De exemplu, la fabrica de pîine Petroșani nu s-au rezolvat anumite probleme în legătură cu terenul pe care s-au început construcțiile, ceea ce a dus la un moment dat la sistarea lucrărilor. De asemenea lucrările fabricii de pîine din Boldești nu pot începe, deoarece Direcția generală a panificației nu a întreprins demersurile necesare în vederea obținerii terenului ales pentru amplasarea fabricii. Un alt exemplu îl constituie situția de la frigoriferul Craiova unde mii de tone de materiale se transportă cu căruțele și mașinile, deoarece linia de garaj nu poate fi construită din cauza unei clădiri de pe traseu, a cărei situație nu a fost rezolvată.

In realizarea planului de investiții există lipsuri și datorită faptului că nu s-a predat încă întreaga documentație necesară. In unele cazuri, Institutul de proiectări al ministerului nu a respectat termenele stabilite prin planul departamental, ceea ce a dus la serioase întîrzieri în execuție. La aceste întîrzieri au contribuit însă și titularii de investiții sau organele coordonatoare.

Direcția generală spirt-bere-amidon, socotind că întocmirea proiectelor privește numai Institutul de proiectări, nu a colaborat cu acest institut, care a tărăgănat executarea lucrărilor de proiectare.

La fel procedează Direcția generală a industriei zahărului, care de asemenea nu colaborează cu Institutul de proiectări. Datorită acestei atitudini birocratice, formaliste nu s-au întocmit toate proiectele necesare, iar realizarea investițiilor, întîrzie.

Lipsuri mari există și în felul în care se întocmesc documentațiile. Deși s-a trasat sarcina ca toate documentațiile pentru semestrul I să fie întocmite pînă la 15 iunie, iar cele pentru semestrul II pînă la 30 iunie, direcțiile generale nu au luat măsurile pentru aducerea la îndeplinire a acestei sarcini. Direcția generală a industriei cărnii, a zahărului, a peștelui etc. au încă de întocmit multe documentații și de deschis numeroase finanțări, punînd astfel întreprinderile în situația de a nu-și putea realiza investițiile.

Multe proiecte și devize sînt trimise spre aprobare într-un mod cu totul nepermis, fiind întocmite superficial, fără planuri, cu soluții neeconomicoase, cu devize exagerate, ceea ce dovedește că la unitățile care le-au trimis nu există nici un fel de preocupare și răspundere pentru întrebuințarea cu economie a sumelor ce le-au fost puse la dispoziție pentru investiții. De exemplu, fabrica de conserve „Arovit" a trimis un proiect pentru o sală a mașinilor cu totul disproporționată față de nevoile fabricii, depășind cu mult dotația de plan. Documentația a fost refăcută cu o întîrziere de 2 luni ceea ce dovedește dezinteresul întreprinderii pentru a-

ceastă problemă. Fabrica de conserve „Valea Roşie", deşi are în plan construirea a 6 apartamente, totuşi pînă la 25 iunie a prezentat documentaţii numai pentru 4 apartamente, renunţînd cu uşurinţă la 2 locuinţe de care are nevoie.

Lipsuri serioase există şi în ceea ce priveşte executarea lucrărilor şi urmărirea lor pe teren. De exemplu, la fabrica de pîine Tg. Jiu în loc să se contracteze în primul rînd lucrările de montare a utilajului, care să asigure darea în funcţiune a investiţiei la termenul planificat, s-au contractat drumuri, împrejmuiri etc.

La fel, fabrica de zahăr Bod a încheiat contracte pentru săparea gropilor de borhot, care erau eşalonate pentru anul 1955, dar n-a contractat montarea utilajului şi a conductelor de transport prevăzute în planul de investiţii din acest an.

Deficienţe importante există şi în ceea ce priveşte supravegherea lucrărilor, cei angajaţi în acest scop nefiind controlaţi în muncă. Din această cauză se recepţionează multe lucrări executate în condiţii necorespunzătoare. Astfel de lucrări au fost executate la fabrica de suc de fructe Rîureni, la frigoriferul Craiova, la îngrăşătoria de porci Burdujeni, fabrica de amidon din Sînsimion etc. Lipsa de supraveghere are drept consecinţă necesitatea refacerii unor lucrări, întîrzieri în realizarea investiţiilor şi producere de pagube materiale.

Unele întreprinderi nu urmăresc îndeaproape activitatea constructorilor şi nu trimit rapoartele operative decadale, ceea ce împiedică ministerul să ia măsuri concrete.

In aprovizionarea şantierelor se constată de asemenea existenţa unor lipsuri serioase, ceea ce are, desigur, repercusiuni nefavorabile asupra realizării planului de investiţii. Astfel, datorită lipsei de documentaţii la întocmirea planului de aprovizionare s-au primit cote de materiale sub necesar şi nu s-au putut face la timp cererile de suplimentare a acestui plan. Mai mult, din cauza nepăsării unor directori şi contabili şefi care au predat constructorilor stocurile de materiale aflate la 31 decembrie 1953 pe şantiere şi nu au trimis la timp la minister procesele verbale de predare, nu se pot recupera în prezent de la executanţi importante cantităţi de materiale. Din cauza acestei nepăsări, volumul lucrărilor executate în regie în semestrul I este cu mult sub nivelul ce trebuia obţinut.

Şi în problema utilajelor sînt unele deficienţe. Astfel, Direcţia generală a spirtului a tărăgănat 3 luni contractarea de benzi transportoare la fabrica „Independenţa" Sibiu, iar Direcţia generală a industriei cărnii şi Direcţia laptelui deşi nu realizează utilajele prevăzute în plan, totuşi au contractat utilaje neplanificate pentru care cer suplimentarea fondurilor.

De asemenea, Direcţia generală a panificaţiei a privit cu multă uşurinţă problema utilajului din care cauză pentru unele lucrări de construcţie aproape gata nu s-au asigurat utilajele respective. Aceste lipsuri se datoresc şi concepţiei greşite a directorului tehnic şi a şefului serviciului de investiţii din această Direcţie generală, care se mulţumesc cu faptul că fabricile pot porni numai cu parte din utilaje, fără a ţine seama că aceasta va însemna greutăţi în exploatare şi o întrerupere ulterioară a producţiei în vederea executării montajului.

O altă lipsă în materie de investiţii este aceea că unităţile noastre, de multe ori cu acordul direcţiilor generale, trimit spre aprobare documentaţii superioare cifrelor de plan. Experienţa ne arată că dacă s-ar studia cu atenţie soluţiile adoptate şi s-ar folosi mai bine resursele locale, nu numai că ne-am putea încadra în cifrele de plan, dar am putea face chiar şi economii. Astfel a fost cazul cu grupurile sociale pentru industria cărnii, locuinţele pentru industria conservelor etc. Trebuie lichidată indisciplina de plan care mai dăinuie la unele unităţi precum şi la unele direcţii generale.

La lipsurile de mai sus trebuie să adăugăm în mod cu totul deosebit lipsurile Institutului de proiectări al industriei alimentare. Acesta în loc să se considere ca un instrument al ministerului pentru pregătirea documentaţiilor necesare investiţiilor, se consideră ca o unitate în afara ministerului, care-şi duce activitatea pe baza contractelor pe care le încheie, fără să ţină seama de necesitatea de a întocmi proiectele cele mai utile şi în ritmul executării lor pe teren.

Din această cauză, la Institut se lucrau proiecte pentru anul 1955 (fabrica de pîine Iaşi şi Ploeşti) în timp ce proiectele pentru anul 1954 au fost amînate sau chiar refuzate. De asemenea, Institutul se fereşte să refolosească unele proiecte existente. Alergînd după cantitate — pentru realizarea planului valoric — proiectanţii îşi aleg proiectele sau parte din proiecte care sînt mai uşor de realizat, neîntocmind proiecte mai dificile sau detalii pentru

buna desfășurare pe teren a execuției. Institutul caută să găsească mereu justificări pentru întîrzierea proiectelor fără a ține seama că în momentul de față sarcina centrală este aceea de a ajunge la zi cu documentația pentru a permite executarea lucrărilor și pentru ca pe viitor proiectele să poată fi pregătite la vreme.

De asemenea Institutul nu este preocupat de a găsi soluțiile cele mai economicoase. Dimpotrivă, aproape în toate cazurile proiectele întocmite de Institut depășesc prevederile de plan, uneori cu procente foarte ridicate. Aceasta are ca urmare necesitatea de a suplimenta planul ceea ce dezorganizează șantierele și întreprinderile constructoare și în final au drept rezultat neterminarea la timp a lucrărilor.

Pentru deficiențele existente în materie de investiții, parte din răspundere o poartă și Direcția investițiilor, care nu a vegheat cu destulă grijă ca proiectele să fie întocmite la timp. De exemplu, dacă această direcție ar fi urmărit în deaproape îmbunătățirea proiectelor pentru fabricile de pîine, care au stat la avizare cîteva luni de zile, atunci planul de investiții în această ramură s-ar fi realizat cu mai mult succes. Direcția de investiții nu a urmărit în suficientă măsură ca toate finanțările să fie deschise la timp și ca ritmul de execuție al lucrărilor să fie cel necesar.

Organizațiile de construcții ale Ministerului Construcțiilor și cele ale sfaturilor populare trebuie să fie mobilizate pentru a da atenția cea mai mare lucrărilor destinate sectorului industriei alimentare. Este necesar însă ca unitățile Ministerului Industriei Alimentare, direcțiile generale din minister și Institutul de proiectări să mobilizeze toate rezervele și să ia toate măsurile organizatorice ca activitatea pe șantierele de construcții să se desfășoare în cele mai bune condiții.

Pentru aceasta este necesar ca atît unitățile titulare de investiții cît și direcțiile generale care mai au de rezolvat probleme de amplasament, să le rezolve în cel mai scurt timp.

De asemenea, este necesar să obțină terenurile de la sfaturile populare, precum și avizele dela organele sanitare și de pompieri, avizele privind alimentarea cu apă și energie, avizele de sistematizare etc., astfel ca proiectanții să poată amplasa definitiv pe teren construcțiile.

Totodată trebuie să se întocmească și restul documentațiilor, care să fie trimise direcțiilor generale spre verificare și deschiderea finanțării. Trebuie să se predea constructorilor toate documentațiile întocmite, pentru ca aceștia să-și poată programa materialele și organiza șantierele. Totodată trebuie alcătuite graficele de urmărirea lucrărilor, care să corespundă termenelor stabilite pentru predarea și punerea lor în funcțiune.

Diriginții de șantier și conducerea întreprinderilor trebuie să urmărească îndeaproape și să dea ajutorul necesar ca aceste grafice să fie respectate în mod necondiționat. Nu trebuie admisă nici o întîrziere față de grafic. Organele de conducere nu trebuie să se mulțumească cu constatarea lipsurilor, ci împreună cu constructorii trebuie să analizeze situația reală de pe teren, să stabilească cauzele lipsurilor și măsurile ce trebuie luate, atît de constructor cît și de titularul de investiții pentru ca munca să se poată desfășura în condiții cît mai bune. Pentru ca toate dificultățile să fie învinse este necesar să se ceară în mod permanent ajutorul organelor locale de stat și de partid.

Direcțiile generale trebuie să analizeze din nou situația șantierelor stabilind necesitățile fiecărui șantier în parte și să urmărească toate lucrările ce mai sînt de executat, sprijinind astfel în mod efectiv unitățile în realizarea planului.

Direcția investițiilor trebuie să accelereze avizarea documentațiilor, deschiderea finanțării, urmărind ca sarcinile de investiții ale ministerului să fie aduse la îndeplinire. Este necesar ca toți tehnicienii din direcție să fie prezenți pe teren pentru urmărirea lucrărilor și pentru rezolvarea imediată a problemelor nelămurite sau litigioase.

Institutul de proiectări al industriei alimentare are datoria să predea înainte de termen toate proiectele prevăzute în planul departamental. Nici o lucrare de investiție nu trebuie să fie stingherită din cauza documentațiilor.

Mărind eforturile noastre pentru realizarea și depășirea planului de investiții pe anul 1954 al Ministerului Industriei Alimentare, vom realiza capacitățile necesare sporirii neîncetate a cantităților de mărfuri alimentare ce se vor pune la dispoziția oamenilor muncii din patria noastră.

# Pentru o mai bună colectare în abatoare a subproduselor destinate industriei chimico-farmaceutice

**Dr. ŞOIMU I.**

din Direcţia generală a industriei cărnii M. I. A.

*In ultimii ani industria de produse chimico-farmaceutice din ţara noastră a început să fabrice preparate opoterapeutice folosite în tratarea diferitelor boli.*

*Materia primă necesară şi anume: glande cu secreţie internă, glande mixte precum şi diferite organe şi ţesuturi, este furnizată de către abatoarele şi centrele de tăiere.*

*Importanţa cea mai mare o prezintă glandele endocrine (cu secreţie internă) care elimină direct în sînge substanţele produse, denumite hormoni. Aceştia se găsesc în cantităţi foarte mici, însă influenţa lor asupra organismului este uneori atît de mare, încît viaţa nu este posibilă fără unii din ei. Cînd un hormon este fabricat de glanda respectivă în cantitate prea mică sau prea mare, se produc în organism turburări ce dau naştere la boli foarte grave. Din grupa glandelor endocrine fac parte: hipofiza, epifiza, timusul, tiroida, paratiroidele şi suprarenalele.*

*Iată numai cîteva din funcţiile pe care le îndeplinesc în organism:*

Hipofiza *secretă pentru fiecare din celelalte glande cîte un hormon, care le stimulează în funcţia lor. De pildă, dacă lipsesc hormonii hipofizari reproducerea nu poate avea loc, deoarece întreaga funcţie a glandelor sexuale (ovar şi testicul) este sub influenţa acestora. Tot hipofiza secretă hormonul care are influenţă asupra creşterii. De asemenea, lipsa secreţiei de lapte la mamele care alăptează se datoreşte tot proastei funcţionări a hipofizei. Fără prezenţa hormonilor hipofizari naşterea nu poate avea loc în bune condiţiuni. Proasta funcţionare a hipofizei provoacă şi boala denumită diabet insipid.*

*Prin influenţa hormonilor săi hipofiza reglează somnul. La bătrîneţe, cantitatea de brom din hipofiză se micşorează, din care cauză se scurtează durata somnului.*

*Epifiza are rolul de a modera secreţiile celorlalte glande endocrine. Pe lîngă această funcţie, epifiza reglează funcţia organelor sexuale.*

Timusul *influenţează creşterea. Prezenţa lui la adult dă aspectul de tinereţe.*

Tiroida *fabrică un hormon care conţine mult iod. De aceea, în localităţile şi regiunile în care apa de băut conţine puţin sau nu conţine deloc iod, mulţi oameni capătă guşă. Substanţele secretate de tiroidă favorizează creşterea şi dezvoltarea normală a organismului, influenţează asupra activităţii sistemului nervos, a inimii şi a glandelor sexuale. Funcţia scăzută a tiroidei duce la cretinism, iar uneori provoacă căderea părului şi dinţilor.*

Paratiroidele *reglează conţinutul de calciu al sîngelui şi înlătură convulsiile musculare. Extirparea lor din organism provoacă convulsii generalizate ale muşchilor şi produce moartea în cîteva zile.*

Suprarenalele, *ca şi paratiroidele, sînt indispensabile vieţii. Extirparea lor produce moartea în cel mult două zile. Prin hormonii produşi de partea externă, suprarenalele influenţează contracţia muşchilor şi reglează conţinutul în apă, clorură de sodiu şi glucoză. De asemenea, acestea au rolul de a lupta contra toxinelor care pătrund în organism. Partea centrală a suprarenalelor secretă un singur hormon, numit adrenalină care are influenţă asupra activităţii creierului, asupra contracţiilor muşchilor din pereţii vaselor sanguine precum şi asupra cantităţii de glucoză din sînge.*

*In grupa glandelor mixte, a organelor şi a diferitelor ţesuturi organice livrate de abatoare industriei chimico-farmaceutice enumerăm cîteva ca: pancreasul, testiculele, ovarele, ficatul şi mucoasa stomacală.*

Pancreasul *are o secreţie externă compusă din diverşi fermenţi digestivi pe care îi varsă în intestine şi o secreţie internă vărsată direct în sînge, formată din hormonul denumit insulină care reglează arderea glucozei organice, transformarea acesteia în glicogen şi depozitarea sub această formă în ficat şi muşchi. Secreţia insuficientă de insulină precum şi sistarea acestei secreţii, produc la om şi animale boala numită diabetul zaharat, caracterizat prin prezenţa de zahăr în sînge şi urină.*

*Testiculele formează celulele care servesc la reproducere şi secretă hormonul denumit testosteron. Sub influenţa testosteronului apar şi se dezvoltă caracterele sexuale secundare, atît la om cît şi la animale, care provoacă dezvoltarea unei musculaturi puternice, vocea groasă, barbă,*

mustăți, creastă mare la cocoș, coarne puternice la cornute.

Ovarele, pe lingă faptul că formează ovulele adică celulele care vor da naștere, împreună cu spermatozoizii la noi ființe, secretă și doi hormoni denumiți foliculină și luteină. Sub influența acestor doi hormoni au loc în uter o serie de transformări care formează ciclul menstrual. De hormonul foliculină depinde apariția și evoluția caracterelor sexuale secundare ce deosebesc femeia de bărbat, ca: forma rotundă a trunchiului și membrelor, vocea subțire, lipsa părului de pe față și dezvoltarea glandelor mamare.

Ficatul are două secreții: una externă și alta internă. Secreția externă reprezentată prin bilă (fiere) ajută la mistuirea grăsimilor și împiedică putrezirea alimentelor în intestine. Secreția internă reglează depozitarea zahărului sub formă de glicogen, distruge otrăvurile venite de la intestine, ajută la folosirea grăsimilor și la transformarea proteinelor.

Extractul de ficat se întrebuințează în combaterea anemiei și debilității fizice.

In afară de medicamentele obținute pe bază de hormoni, industria chimico-farmaceutică mai fabrică și organo-preparate din materia primă fermentativă ca de pildă din mucoasa stomacală de la porcine precum și material de sutură (catgut) din intestinele subțiri de oaie. Elementele active ale acestei materii prime sînt fermenții. Ei au rolul de a înlesni desfacerea substanțelor alimentare, spre a putea fi folosite de organism. Fermenții fabricați prin extracție sînt utilizați atît în medicină (pepsina medicinală) cît și în industria alimentară (pepsina-cheag).

Mucoasa stomacului glandular sau cheagul rumegătoarelor tinere (viței, miei și iezi de lapte) conține fermentul denumit chimozină, din care se fabrică cheagul. Acesta este folosit la închegarea laptelui în industria brînzeturilor.

Mucoasa stomacului de porc este folosită pentru conținutul său în pepsină.

Am arătat mai sus importanța glandelor și a materiei prime fermentative recoltate în abatoare și folosite în fabricarea organo-preparatelor necesare pentru tratarea anumitor boli.

Organo-preparatele sînt folosite atît pentru tratarea oamenilor bolnavi de anumite boli, cît și a animalelor. In ceea ce privește animalele, cu ajutorul organo-preparatelor este stimulată creșterea și îngrășarea lor, precum și sporirea producției de lapte, ouă, lînă, puf etc. In laborator s-a constatat că prin administrarea de extract de hipofiză se pot obține animale gigante. Dozele mici de insulină au provocat îngrășarea iepurilor de casă prin depunerea de grăsime. Aceleași experiențe au dat rezultate bune pe purcei și gîște. Prin injectarea de extract hipofizar producția de lapte a putut fi mărită. Prin foliculina conținută de serul de iapă gestantă, s-au obținut fătări mai dese la oi, s-a mărit numărul de purcei la scroafe și de miei la oi (fătări de gemeni). Administrarea de hipofiză la păsări favorizează smulgerea penelor de mai multe ori pe an. Preparatele de tiroidă administrate la găini produc o îngrășare exagerată, (obezitate), iar la animale schimbă însușirile pieilor. Preparatele de suprarenală măresc greutatea animalelor în special musculatura și fac ca părul să crească mai activ, să devină mai lung și să fie mai moale.

Iată deci că putem asigura mărirea productivității animalelor, fapt de care trebuie să țină seama medicii veterinari și zootehnicienii noștri și să înceapă o acțiune intensă pe această linie.

Direcția generală a industriei cărnii cunoscînd importanța deosebită pentru industria chimico-farmaceutică a glandelor cu secreție internă, a unor organe și a diferite țesuturi, a întocmit, difuzat și prelucrat cu întreprinderile din industria cărnii, materialul privitor la colectarea, prelucrarea inițială, conservarea și transportul lor.

Unele întreprinderi, dînd importanța cuvenită sarcinilor trasate au luat măsurile necesare pentru aplicarea lor.

Astfel, I. R. I. C. Timișoara și Cluj, colectează, prelucrează inițial (curățâ), conservă și expediază glandele în bune condițiuni, însă numai din abatoarele regionale. In schimb centrele de tăiere lasă de dorit. Intreprinderile Deva, Galați și Sibiu lucrează mulțumitor, avînd tendința spre mai bine. Centrul de tăiere din Cîmpul Lung, pendinte de I. R. I. C. Pitești, a obținut rezultate frumoase în această privință, lucru pentru care poate fi luat ca exemplu atît de abatorul din Pitești, cît și de celelalte centre ale regiunii.

Abatoarele din Bacău, Botoșani, Huși, Brăila și Galați merită a fi amintite și ele pentru modul just cum au prelucrat, conservat și expediat pancreasul la Intreprinderea chimico-farmaceutică Nr.2 din București, dînd posibilitatea să se folosească pentru fabricarea insulinei 100% din cantitățile expediate.

Alte întreprinderi, unde conducerile tehnice nu au acționat hotărît pentru lichidarea lipsurilor, au obținut rezultate nesatisfăcătoare. Astfel, în luna aprilie I. R. I. C. Pitești nu a colectat de loc epifize, colectînd hipofize în proporție de numai 3% și pancreas de 11%, față de numărul bovinelor tăiate. Tot în luna aprilie întreprinderea de abator Petroșani, nu a realizat decît 52% epifize. Aici borcanele în care se conservă glandele sînt păstrate la fereastră, în bătaia soarelui, în loc să fie depozitate într-o încăpere răcoroasă.

Din glandele suprarenale expediate de către abatorul Roman în luna aprilie, întreprinderea farmaceutică nu a putut realiza, după curățirea țesuturilor, a vaselor sanguine și a grăsimii din jur, decît 29% materie primă curată.

Intreprinderile regionale Craiova și Constanța nu au colectat nici o cantitate de mucoasă stomacală, deși aveau posibilitatea, mai ales că aceasta se conservă prin sărare

*O lipsă totală de preocupare și o gravă nepăsare se constată la abatorul din Dej, pendinte de I. R. I. C. Cluj, care recent a expediat Intreprinderii farmaceutice Nr. 2 o cantitate de testicule care la sosire au fost găsite alterate și cu larve, din cauză că nu au fost sărate înainte de expediere. Unele abatoare nu s-au preocupat nici de buna conservare a pancreasului. Este știut că pancreasul este o glandă care, ca și celelalte, trebuie neapărat curățată de grăsime și țesuturile înconjurătoare și apoi imediat conservată.*

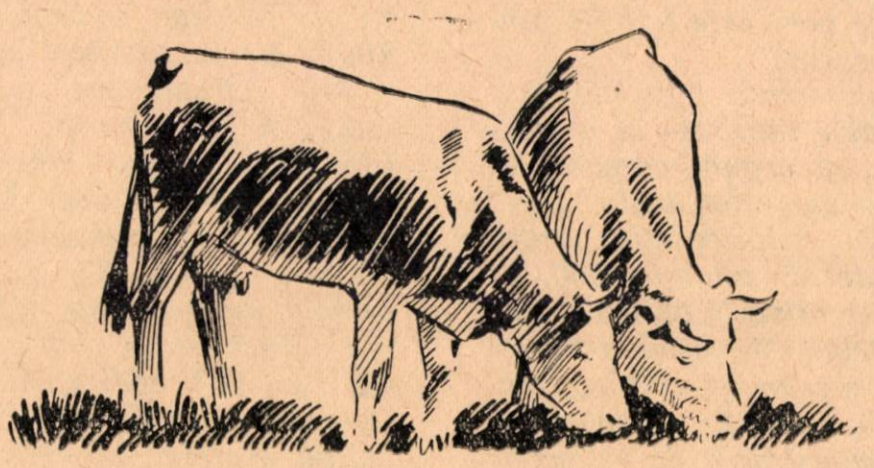
*Totuși unele abatoare au expediat pancreas din care s-au putut recupera prin curățire și folosi ca materie primă numai parte din cantitățile expediate și anume: de la Roman 40 %, Tg. Mureș 45 %, Baia Mare 30 % Mediaș 30 %, Orașul Stalin 35 %, Oradea 49 %, Focșani 24 %*

*Pe lingă lipsurile de mai sus, o serie de abatoare și centre de tăiere, nu supun materia primă endocrină și fermentativă, controlului direct al medicului veterinar. Controlul sanitar veterinar are ca scop colectarea materiei prime de la animalele sănătoase, admițînd la prelucrarea inițială (curățire) și conservare, numai materia primă curată și fără semne de îmbolnăvire (abcese, chisturi, inflamații, cheaguri etc).*

*Pentru colectarea materiei prime endocrine și fermentative întreprinderile au datoria să folosească personal instruit în mod special, care să cunoască locul de colectare, descrierea morfologică, proprietățile și metodele de colectare, curățire și conservare.*

*Conducerea întreprinderilor trebuie să traseze dispecerilor sarcina de a se preocupa, studia și prelucra în permanență cu personalul respectiv aceste probleme. Este necesar ca organele de conducere ale întreprinderilor care au manifestat pînă acum o atitudine de nepăsare, să analizeze cu toată seriozitatea lipsurile în legătură cu problema materiei prime endocrine și fermentative și să treacă la lichidarea lor în cel mai scurt timp.*

*Numai aplicînd conștiincios sarcinile trasate, îmbunătățindu-ne munca, îndrumînd și controlînd în mod permanent activitatea organelor noastre, vom reuși să sporim cantitatea și să îmbunătățim calitatea materiei prime necesare industriei chimice și farmaceutice.*



# Metode noi de jupuirea animalelor în abatoare

**C. STOICA**

din Direcţia generală a industriei cărnii M. I. A.

Modul de desfăşurare a procesului tehnologic în abatoare condiţionează calitatea cărnii, pielii, grăsimilor şi subproduselor.

Una dintre fazele cele mai importante în procesul tehnologic de tăiere a animalelor este jupuirea pielii.

Abatoarele din ţara noastră au săli de tăierea animalelor în poziţie orizontală, ceea ce face ca operaţia de jupuire a pieilor de pe animale să fie executată numai manual, cu ajutorul cuţitului, fără să se întrebuinţeze vreun dispozitiv în afară de macaraua cu spraitz distanţier, cu ajutorul căreia se ridică animalul în sus pe măsura executării operaţiei de jupuire manuală.

Datorită acestui procedeu, unele piei se obţin cu şnituri (tăieturi profunde sau superficiale) care dăunează calităţii, iar valoarea lor industrială scade, producînd pierderi atît sectorului industriei cărnii cît şi sectorului industriei pielăriei.

Cu ocazia unei călătorii de studii în U.R.S.S., tovarăşul Spătaru I., membru al C.C. al Sindicatului Muncitorilor din Industria Alimentară, preocupat de uşurarea condiţiilor de muncă şi îmbunătăţirea calităţii pieilor, a studiat în mod amănunţit procesul mecanic de jupuire al animalelor, aplicat în combinatele de carne din U.R.S.S. Intorcîndu-se în ţară, cercetînd şi studiind modul cum se pot aplica cele învăţate în U.R.S.S. a explicat tovarăşului Petre Marin, şeful serviciului producţie, Mirică Niculae brigadier tăietor de bovine şi Ionescu C. brigadier tăietor de porcine, toţi de la abatorul Bucureşti, modul cum pot utiliza instalaţiile existente pentru ca jupuirea bovinelor să se facă mai uşor şi fără a se produce defecte la piei. De asemenea, a arătat dispozitivele ce trebuie realizate pentru ca jupuirea porcinelor să se execute mecanic cît mai rapid şi fără a produce tăieturi în piele.

Preocupaţi de îmbunătăţirea calităţii pieilor şi de uşurarea muncii, după ce au primit toate datele necesare culese în urma schimbului de experienţă, tovarăşii sus arătaţi au reuşit împreună cu colectivul de muncitori cu care lucrează să adopte diferite sisteme aşa cum se arată mai jos:

## A. LA BOVINE.

**Metoda I.** Tragerea pielii de bovine cu ajutorul a două macarale.

După jupuirea picioarelor posterioare şi îndepărtarea lor, se face o tăietură cu cuţitul deasupra jaretului, între tendonul lui Achile şi tibie, introducîndu-se cîrligele macaralei; apoi se ridică uşor partea de dinapoi (trenul posterior). După aceea se face o incizie pe linia mediană a burţii, desprinzîndu-se pielea pe o distanţă de circa 10—15 cm, în dreptul acestei tăieturi. Apoi se face o tăietură în lungul picioarelor anterioare, pe faţa internă a acestora, pînă la coroană, jupuind pielea de pe aceste picioare, pînă în dreptul spetei şi gîtului.

După ce se jupoaie de piele: capul, picioarele de dinapoi pînă deasupra jaretului, picioarele de dinainte pînă în dreptul spetei, precum şi pielea de pe burtă la o distanţă de 10—15 cm de linia mediană, animalul trebuie ridicat în poziţia verticală; înainte de a-l ridica, se face o tăietură în jurul anusului şi se împinge bumbarul în bazin. Apoi se face o tăietură adîncă între membrele

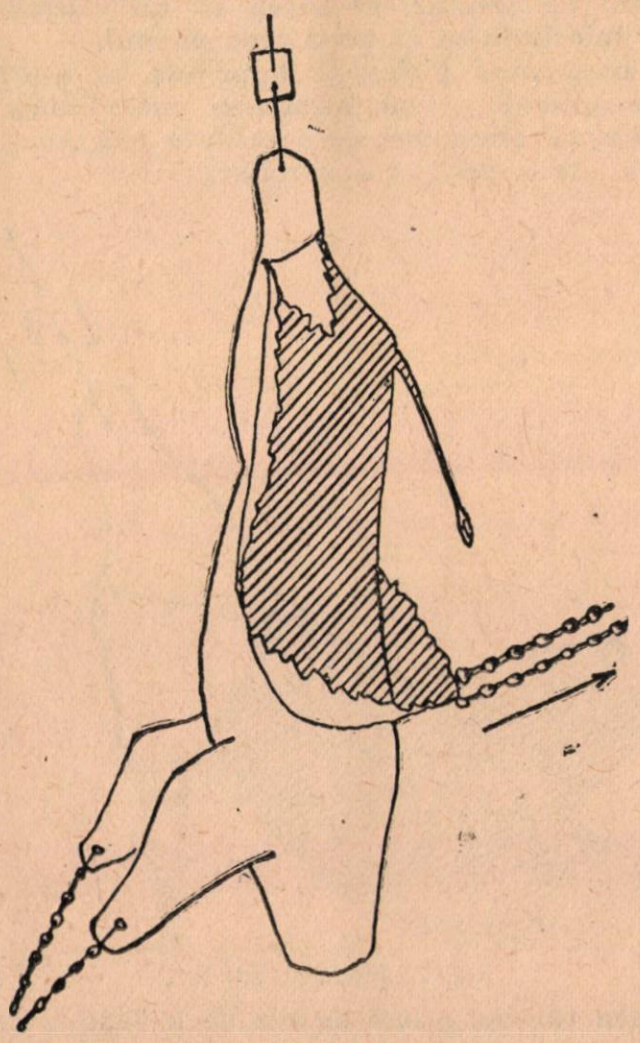


Fig. 1. Jupuirea pielii cu ajutorul celei de a doua macarale.

posterioare, cu ajutorul cuţitului, pentru a le putea îndepărta mai bine unul de altul. Aplicîndu-se acest procedeu, animalul ridicat în poziţie verticală se află jupuit manual într-un procent de 15—20%.

In continuare se foloseşte cea de a doua macara, care se află în spatele macaralei pe care animalul jupuit în proporţia sus arătată se află agăţat în poziţie verticală.

De cea de a doua macara se află prinse două bucăţi de lanţuri, avînd lungimea de circa un metru.

Această macara se lasă în jos cu ajutorul cablului de care este prins spraiţul distanţier şi se duce în dreptul spatelui animalului.

Cu ajutorul lanţurilor de la a doua macara, pielea picioarelor anterioare este prinsă de suprafaţa externă, iar pentru a nu da loc la posibilităţi de scăpare, se introduce cîte un cub (bucată) de lemn înăuntrul locurilor de legare cu lanţul. In acest mod pielea vine strînsă în dreptul locurilor de legare ca şi o pungă, iar cuburile de lemn fac imposibilă scăparea din această pungă a părţii de piele strînsă cu lanţul în formă de ochi.

In acelaşi timp picioarele anterioare care sînt desarticulate (tăiate) din dreptul genunchilor sînt fixate în paviment cu ajutorul unor cîrlige, care se prind de belciugul aflat în acest loc pentru fixarea animalelor înainte de asomare.

Ulterior se ridică macaraua de care este prinsă pielea picioarelor anterioare şi astfel jupuirea se face de jos în sus, adică dinspre partea anterioară spre partea posterioară a animalului, trăgîndu-se astfel şi părţile laterale ale pielii.

In timpul jupuirii se dă atenţie ca anumite porţiuni de ţesuturi de carne să nu rămînă pe piele, folosindu-se în acest scop cuţitul.

In acest mod pielea se desprinde cu uşurinţă de pe animale şi înlăturîndu-se posibilitatea de şnituire, se obţin piei de o calitate mai bună iar carnea are aspect corespunzător.

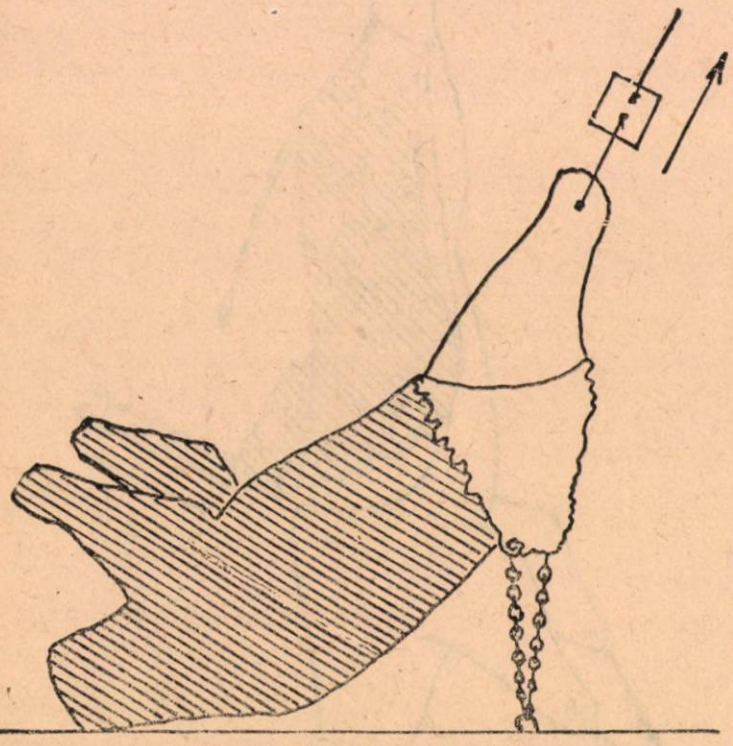


Fig. 2. Jupuirea burduf.

Pielea rămîne prinsă de cea de a doua macara, de unde este apoi luată în recipiente (cărucioare) şi adusă la locul de curăţare.

Restul operaţiunilor de eviscerare, despicare a carcaselor şi toaletă a cărnii, sînt asemănătoare cu operaţiunile care se execută şi la animalele jupuite manual.

**Metoda II-a.** Jupuirea pielii de bovine sistem burduf.

Potrivit acestei metode, după jupuirea capului se trece la jupuirea picioarelor posterioare.

Jupuirea acestora se execută însă manual pe o porţiune mai mare decît la prima metodă, respectiv pînă la o distanţă de 20—30 cm de şold.

Apoi, porţiunile de piele desprinse de pe picioare se prind cu ajutorul unor lanţuri ceva mai sus de tendonul lui Achile, cu ajutorul cuburilor de lemn şi prin lanţ. Lanţurile sînt fixate cu ajutorul unor cîrlige aflate în paviment, iar pielea este strînsă astfel ca să nu poată scăpa.

Pe membrele anterioare se face o incizie care merge de la coroană pînă în dreptul plăgii de sîngerare.

Ulterior, animalul prins pe macara între tendonul lui Achile şi tibie este ridicat, trăgîndu-l din pielea care este prinsă de cîrligele aflate în paviment, pînă la completa desprindere (tragere) a carcasei din piele.

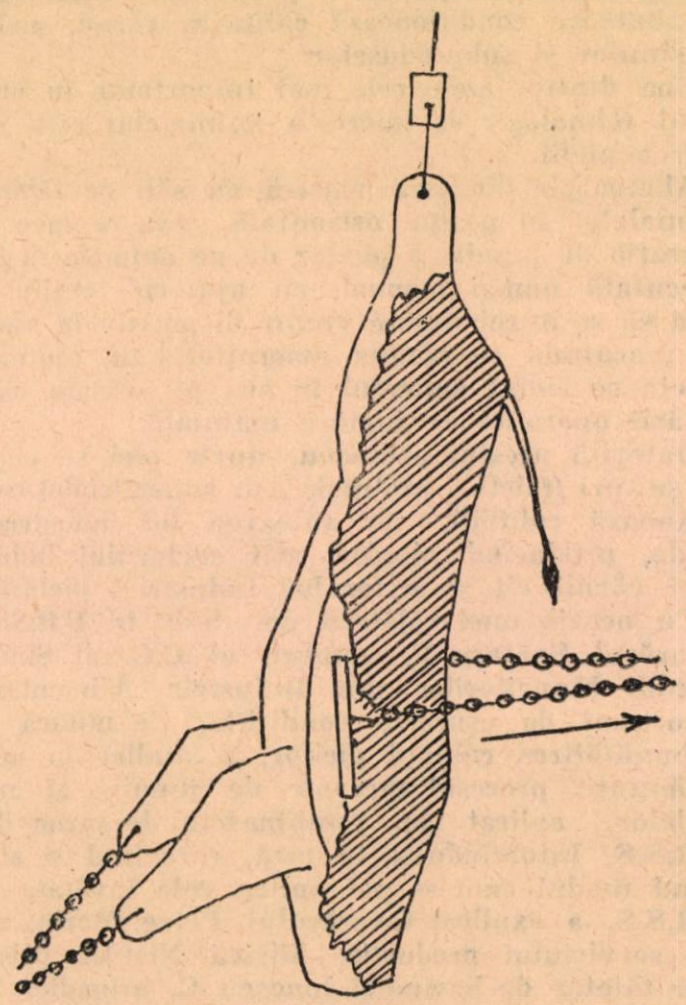


Fig. 3. Jupuirea prin tragerea în părţi.

In timpul tragerii se dă atenţie ca unele ţesuturi aderente la piele să nu fie trase odată cu pielea, folosindu-se în acest scop cuţitul.

Datorită faptului că prin această metodă nu se mai face secţionarea pe linia mediană a burţii, ea poartă denumirea de burduf.

Sistemul (metoda) de jupuire a animalelor prin fixarea pielii şi tragerea carcasei poate fi aplicat la toate abatoarele care nu dispun de macarale aşezate una în spatele celeilalte. Acest sistem poate fi aplicat chiar şi atunci cînd pielea animalului este secţionată pe burtă, fixînd pielea în poziţie orizontală şi trăgînd carcasa în poziţie oblică. Astfel, pentru respectarea standardului de stat „piei de bovine", secţionarea pielii se va face în timpul tragerii carcasei sau după jupuirea pielii.

**Metoda III-a.** Jupuirea pieilor de bovine prin tragere în părţi

La această metodă, operaţiunea de jupuire parţială anterioară se execută la fel ca şi la prima metodă, pînă ce animalul se află aşezat şi prins în poziţie verticală, jupuit în proporţie de 15—20% pe liniile de tăietură (incizie) arătate anterior.

Diferenţa constă în faptul că la cea de a doua macara aflată în spatele aceleia pe care animalul se află agăţat în poziţie verticală se află prinse două lanţuri cu o lungime mai mare, iar în pavimenţ se află fixat un scripete.

Lanţurile trec pe sub aceste scripete şi se aduc în dreptul animalului care urmează a fi jupuit. La capătul fiecărui lanţ se află o clamă de 15—20 cm, care se prinde de porţiunea de piele aflată desprinsă de pe linia mediană a burţii.

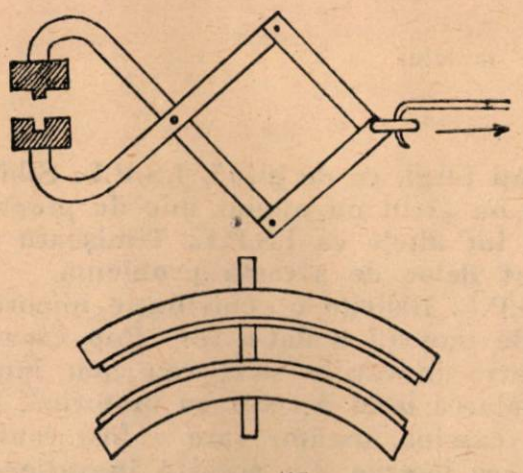


Fig. 4. Clamele de prins pielea

Prin tragerea celei de a doua macarale pielea se desprinde lateral, adică de la burtă spre spate. Acolo unde se observă că odată cu tragerea pielii se desprind şi anumite porţiuni de carne, se intervine cu ajutorul cuţitului.

B. **PORCINE**

Jupuirea semimecanizată a porcinelor se efectuiază după ce acestea au fost asomate, sîngerate, li s-a opărit capul şi au fost spălate.

Opărirea se face prin introducerea capului în cazanul cu apă fierbinte, după ce animalul a fost suspendat, fiind prins de picioarele posterioare. Porţiunea opărită se depilează. Apoi porcul se spală şi se aşează cu picioarele în sus pe cărucior ul de jupuit.

In continuare se face o tăietură la linia de demarcaţie dintre porţiunea opărită şi cea neopărită, după urechi. Apoi se face o incizie pe membrele anterioare şi pe linia mediană a burţii.

La locul de tăiere a pielii din jurul capului se jupoaie, cu ajutorul cuţitului, o porţiune de piele neopărită, pe o distanţă de 15 cm; totodată se jupoaie picioarele anterioare.

In continuare se aşează porcul cu burta în jos pe acelaşi cărucior, se face o tăietură sub bărbie şi se fixează animalul.

Pielea desprinsă din jurul gîtului este prinsă de porţiunea jupuită de la ceafă cu ajutorul unor clame mari, iar printr-un cablu prins de o macara se jupoaie prin tragere.

In timpul tragerii pielii trebuie observat ca slănina să nu se rupă, iar pe piele să nu rămînă grăsime.

In locul macaralei se poate întrebuinţa un dispozitiv mecanic de tragere.

Datorită introducerii metodelor de jupuire prin tragerea pielii de pe animale cu ajutorul unor dispozitive semimecanizate sau mecanizate, se crează condiţii noi de muncă în abatoare.

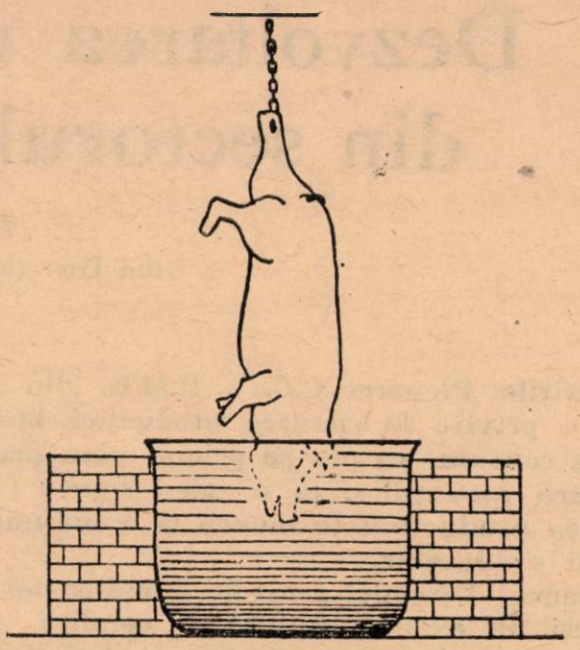


Fig. 5. Opărirea capului pînă după urechi

De asemenea, productivitatea muncii creşte şi se uşurează una dintre cele mai grele operaţiuni, care cere multă muncă manuală.

Calitatea pieilor se îmbunătăţeşte simţitor prin faptul că ne mai utilizîndu-se cuţitul la operaţiunea de jupuire, pieile nu mai prezintă şnituri în regiunile cele mai importante „cruponul".

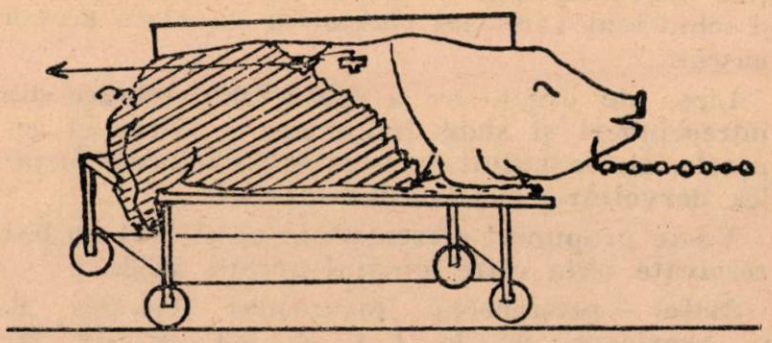


Fig. 6. Jupuirea porcilor prin tragerea pielii.

Calitatea şi aspectul cărnii se îmbunătăţesc simţitor prin faptul că grăsimea şi carnea au aspect uniform, fără tăieturi şi ciupituri.

Pentru generalizarea acestor metode Direcţia generală a industriei cărnii a organizat un schimb de experienţă la care au luat parte toţi tovarăşii conducători tehnici din abatoarele din ţară, precum şi cei mai buni muncitori tăietori, fruntaşi în întrecerea socialistă, din cadrul întreprinderilor regionale din industria cărnii.

La terminarea schimbului de experienţă toţi tovarăşii conducători tehnici şi-au luat angajamentul să aplice noile metode de jupuire. Direcţiei generale a industriei cărnii îi revine sarcina să dea tot sprijinul necesar pentru introducerea noilor metode, iar conducerile abatoarelor au sarcina de a studia continuu îmbunătăţirea aplicării lor.

# Dezvoltarea mişcării inovatorilor din sectorul industriei laptelui

**Ing. V. ARGEŞIU**
din Direcţia generală a industriei laptelui

Hotărîrile Plenarei C.C. a P.M.R. din august 1953 cu privire la sporirea producţiei bunurilor de larg consum, au pus pe primul plan problema stimulării inovaţiilor, ca o cale sigură pentru creşterea productivităţii muncii şi a îmbunătăţirii calităţii produselor.

In cadrul Direcţiei generale a industriei laptelui, deşi au existat suficiente condiţii pentru dezvoltarea mişcării inovaţiilor şi transformarea acesteia într-o puternică mişcare de masă, totuşi iniţiativele în acest domeniu au stagnat multă vreme.

O cauză care a împiedicat extinderea şi dezvoltarea acestei mişcări, a fost necunoaşterea regulamentului inovaţiilor, apărut în anul 1952. Acest regulament n-a fost cunoscut nici de conducerile întreprinderilor cărora le revine sarcina de a susţine mişcarea, nici de marea masă de muncitori şi tehnicieni care sînt chemaţi a da viaţă acestei mişcări.

Lipsa de organizare a cabinetelor tehnice din întreprinderi şi slaba îndrumare a Direcţiei generale, au constituit de asemenea obstacole în calea dezvoltării mişcării inovatorilor.

Unele propuneri prezentate în anul 1951 au fost rezolvate abia către sfîrşitul anului 1953.

Astfel propunerea tovarăşilor Gondos C. şi Scorţescu de la I. C. Z. cu privire la: „Prepararea fermenţilor selecţionaţi pentru unt", înregistrată la 16.XI.1951 a fost rezolvată la 30.IX.1953, iar propunerea tovarăşului inginer Hager Carol „Metoda sovietică de fabricarea caseinei cheag", a fost rezolvată după mai bine de doi ani de tărăgănare datorită unor adrese şi răspunsuri birocratice, schimbate între Direcţia tehnică, Direcţia generală a industriei laptelui şi I.S.P.L. Arad.

Această stare de lucruri s-a datorat în mare măsură spiritului conservator, lipsit de înţelegere a unor salariaţi din Direcţia generală.

In anul 1953 s-a îmbunătăţit munca Direcţiei generale a industriei laptelui faţă de mişcarea inovatorilor, ceea ce a făcut ca la sfîrşitul acestui an să se înregistreze 94 propuneri. Dintre acestea, 14 au şi fost generalizate la propunerea întreprinderilor, din care 9 pe linie administrativă.

Dintre întreprinderile care au participat la cele 94 propuneri contribuţia cea mai importantă o au: Cluj (15 propuneri), Satu Mare 15, Oradea 14, Bistriţa 10, Arad 7, Roman 4 etc.

Pe de altă parte, unele întreprinderi mari şi cu posibilităţi largi, ca de pildă, I.S.P.L. Sibiu şi Sighişoara au făcut un număr mic de propuneri de inovaţii, iar altele ca I.S.P.L. Timişoara nu s-au preocupat deloc de această problemă.

La I.S.P.L. Bistriţa o contribuţie importantă în munca de inovaţii a dat-o tov. Pop Cioancă Vasile. Dintre inovaţiile sale, cea mai importantă este instalarea unui arzător cu motorină, la uscătoria de cazeină, uscător care a fost confecţionat cu mijloace interne. Cu această inovaţie s-a realizat o economie de lemne în valoare de 32.172 lei şi s-a uşurat în mod simţitor munca fizică.

In sprijinul îmbunătăţirii muncii productive au făcut propuneri şi tovarăşii Rubeş Ion şi Veimberg A. de la I.S.P.L. Oradea. Astfel, ei au confecţionat din piese vechi un valţ de tocat caşul sec, au înlocuit axul de la separator cu un cardan de autocamion şi au confecţionat un radiator din ţeavă veche de condensator.

Rezultate frumoase a obţinut şi tovarăşul Borchidan St. de la I. S. P. L. Satu Mare, care este autorul unei metode de conservarea caşului sec prin sărarea laptelui. Potrivit acestei metode sarea se adaugă înainte de coagularea laptelui şi nu după prelucrarea coagulului cum se proceda pînă acum. Prin introducerea acestei inovaţii se evită pierderi de caş sec în timpul verii.

Un aspect negativ al muncii de inovaţii este faptul că în această mişcare au fost atraşi pînă în prezent un număr prea mic de muncitori, faţă de posibilităţi. Această lipsă se datoreşte şi faptului că unele cadre tehnice nu depun suficient interes pentru ridicarea calificării muncitorilor şi pentru ajutorarea acestora, în scopul integrării lor în mişcarea inovatorilor. O altă cauză a acesteia este şi slaba organizare şi activitate a unor cabinete tehnice în ceea ce priveşte stimularea şi susţinerea muncii de inovaţii.

O lipsă în munca de inovaţii o constituie şi felul în care unele întreprinderi rezolvă propunerile de inovaţii. Astfel din 72 propuneri înregistrate în cadrul întreprinderilor, numai 30 au fost rezolvate de către colectivele respective; 22 au fost rezolvate în cadrul Direcţiei generale, iar restul au fost menţinute în studiu de către întreprinderi pînă aproape de sfîrşitul trimestrului I/1954.

La I.S.P.L. „13 Septembrie" tovarăşul Ghiţă Stelian a propus încă din anul 1952 un procedeu nou de reglare a temperaturilor la termostat, dar propunerea sa a fost rezolvată abia către sfîrşitul anului 1953. Intîrzieri în rezolvarea inovaţiilor există şi la alte întreprinderi. Asemenea în-

tîrzieri se datoresc atît necunoaşterii regulamentului de inovaţii cît şi comodităţii unor conducători şi tehnicieni din întreprinderi care în loc de a se preocupa singuri de rezolvarea inovaţiilor propuse trimit propunerile la Direcţia generală. Aşa procedează de pildă I.S.P.L. Satu Mare.

Lipsa de operativitate în rezolvarea propunerilor se manifestă în mod simţitor şi în cadrul Direcţiei generale.

Aceasta se datoreşte în bună parte comodităţii de care a dat dovadă însuşi responsabilul cu inovaţii, lăsînd nerezolvate mai mult de 6 luni propuneri ca cea prezentată de tov. inginer Nicolici de la I.S.P.L. Satu Mare: „Inlocuirea parţială a alcoolului izoamilic". De asemenea, Direcţia generală a industriei laptelui mai deţine o propunere restantă din anul 1952, care nu a fost încă experimentată.

In general, responsabilul cu inovaţiile, a trimis multe circulare şi adrese, fără a urmări cu suficientă insistenţă rezolvarea propunerilor făcute.

Unele întreprinderi nu se preocupă nici de achitarea recompenselor cuvenite inovatorilor. Astfel, după mai bine de 4 luni întreprinderi ca: I.S.P.L. Cluj, Sibiu şi Sighişoara nu au achitat sumele cuvenite pentru inovaţiile: „Fermenţii selecţionaţi pentru unt" (Dr. Scorţescu şi Gondos); „Recuperarea alcoolului izoamilic" (lucrare colectivă); „Conservarea caşului sec prin sărare în bob" (Chirileanu I.) şi altele.

In faţa întreprinderilor de produse lactate şi a Direcţiei generale a industriei laptelui stă sarcina ca în munca de inovaţii să se lucreze cu mai multă operativitate, eliminîndu-se practicile birocratice în ceea ce priveşte rezolvarea şi susţinerea propunerilor prezentate.

Pentru aceasta se impune luarea unor măsuri tehnico-organizatorice temeinice, atît din partea întreprinderilor cît şi din partea Direcţiei generale.

In întreprinderi, este necesar în primul rînd să se treacă la o bună organizare a cabinetelor tehnice, astfel ca acestea să constituie un sprijin real al muncitorilor şi tehnicienilor în munca de perfecţionare a propunerilor de inovaţii.

Conducerea întreprinderilor trebuie să desfăşoare larg munca de popularizare şi cunoaştere a regulamentului de inovaţii, pînă la ultimul salariat. Numai printr-o intensă muncă de popularizare a regulamentului în rîndul salariaţilor, se va putea determina un puternic avînt al mişcării de inovaţii.

De asemenea, se impune ca responsabilul colectivului de inovaţii, sub îndrumarea directorului şi inginerului şef, să dea dovadă de mai multă operativitate rezolvînd propunerile în mod organizat pe bază de plan, în limita timpului prescris de regulament. Pentru aceasta, delegaţii diferitelor sectoare de activitate ale întreprinderii trebuie să dea o contribuţie activă la justa rezolvare a propunerilor de inovaţii.

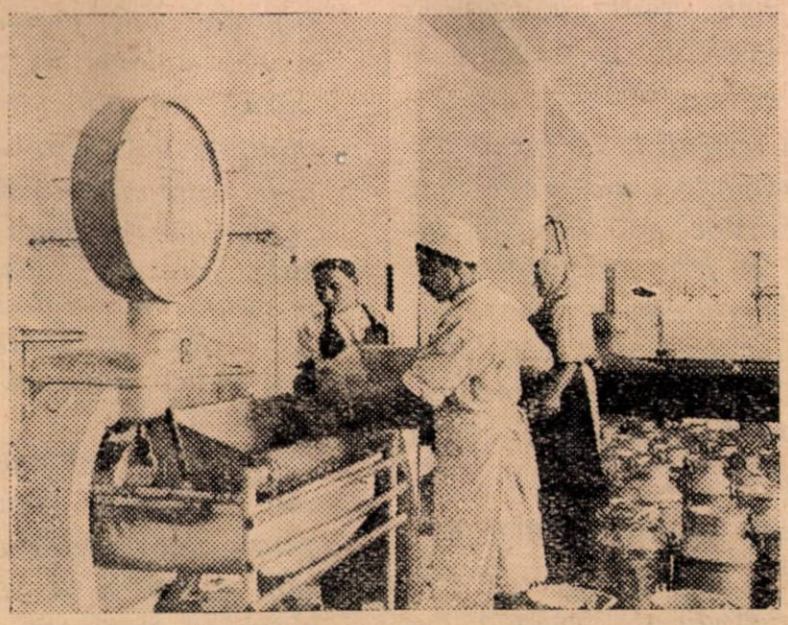
Este absolut necesar ca întreprinderile să ţină la zi şi corect registrul de inovaţii, în baza căruia se întocmesc situaţiile, care la rîndul lor trebuie de asemenea întocmite corect şi la timp. Aceasta constituie un sprijin pentru urmărirea şi controlarea activităţii muncii de inovaţii.

Un mijloc eficace de activare a mişcării inovatorilor este concursul de inovaţii, care dacă este bine organizat contribuie în mare măsură la realizarea de succese pe linie de inovaţii.

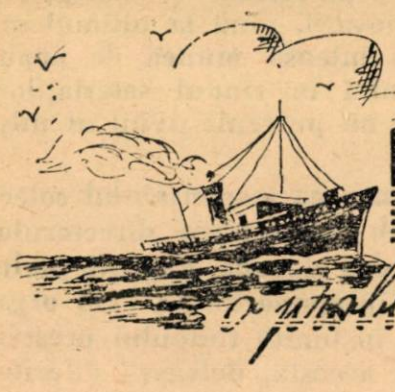
Intreprinderile trebuie să lichideze metoda de a trimite spre rezolvare sau avizare la Direcţia generală, propunerile nestudiate temeinic sau cu materialul documentar incomplet, fapt care provoacă întîrzieri mari în rezolvarea lor.

Direcţia generală are sarcina de a îndruma mai activ întreprinderile, folosindu-se de toţi delegaţii care merg pe teren şi mai ales de dispecerii serviciului de colectări. De asemenea Direcţia generală trebuie să dea dovadă de mai multă operativitate, dînd curs propunerilor juste ale întreprinderilor.

Indeplinind cu grijă sarcinile ce revin organelor chemate să sprijine mişcarea de inovaţii, se vor crea toate condiţiile pentru o cît mai amplă dezvoltare a acestei mişcări în sectorul industriei laptelui.



**I. S. P. L. — Sighişoara**
Aspect din secţia de recepţie



# Organizarea RECUNOAȘTERILOR

## o problemă actuală pentru pescuitul nostru maritim

**Ing. LEFTERESCU MIHAI**

din Direcția generală a industriei peștelui

*Obținerea unor rezultate bune în munca de pescuit este condiționată printre altele și de organizarea corespunzătoare a recunoașterilor care se fac în vederea elaborării prognozelor pentru pescuit.*

*Pentru elaborarea prognozelor, sînt necesare o serie de date cu caracter documentar, care servesc ca preliminarii în organizarea recunoașterilor.*

*Dintre acestea fac parte :*

*— Cunoașterea bazinului maritim respectiv și a celor imediat învecinate din punct de vedere geografic și oceanografic. Dintre datele oceanografice necesare, sînt în general importante cele privitoare la batimetrie, regimul salinității, al oxigenului solvit și al temperaturii. De asemenea, datele privind regimul curenților sînt strict necesare.*

*— Cunoașterea biologiei speciilor de pești industriali din bazinul maritim respectiv și a migrațiilor lor.*

*Prin operațiile de recunoaștere propriu zisă se urmărește obținerea unor date informative asupra aglomerărilor industriale de pește și a caracteristicilor acestor aglomerări.*

*Este important ca prin operațiile de recunoaștere să se obțină : coordonatele geografice cît mai exacte ale aglomerărilor de pește la un moment dat ; întinderea în plan orizontal a acestor aglomerări, dimensiunile pe verticală (grosimea) a aglomerărilor de pește ; densitatea (concentrarea) aglomerărilor . specia predominantă a fiecărei aglomerări ; direcția și viteza de deplasare a aglomerării.*

*Căile și metodele pentru obținerea unor astfel de date sînt multiple :*

*Cea mai elementară metodă de recunoaștere este observarea vizuală de pe bordul sau din gabia vaselor.*

*Pentru ca vizibilitatea să fie mai bună se utilizează binoclul și ochelarii polaroizi, cu luminozitate variabilă.*

*In acest fel pot fi reperate aglomerări de pește pînă la 5 m adîncime, pe o rază ce variază în raport cu înălțimea observatorului deasupra apei, rază care nu întrece 1000 m.*

*Aglomerările de pește se observă vizual, sub formă de pete de culoare mai închisă, pe suprafața apei.*

*Recunoașterea aglomerărilor de pește se efectuează și de pe vase cu sonde ultrasonore, ce dau indicații precise asupra poziției aglomerărilor de pește din adîncime — inaccesibile pentru observatorul vizual.*

*In ultimul timp, radarul a căpătat aplicare în tehnica recunoașterilor, indicațiile sale fiind cele mai precise pentru stabilirea poziției aglomerărilor de pește.*

*Prezența aglomerărilor de pește este semnalată de multe ori de pescărușii și mamifere acvatice, a căror comportare poate da indicații prețioase pentru recunoașteri.*

*Astfel, de pildă, pescărușii ce „bat" din zbor suprafața apei indică prezența la mică adîncime a unor aglomerări de pești de talie mică ; pescărușii ce plutesc pe suprafața apei fără să plonjeze indică aglomerări de pește la adîncime mai mare, inaccesibilă pentru ei.*

*Delfinii ce „bat" apa în loc, în toate direcțiile, fără un sens de deplasare stabil, arată prezența unor aglomerări de pește, pe cită vreme delfinii ce înoată cu viteză într-un sens stabil, indică lipsa în regiune a unor aglomerări de pește.*

*Indicații prețioase asupra speciei și mărimii peștilor ce compun aglomerarea pot fi obținute dacă pescărușii sau delfinii din acel loc sînt vînați și li se face imediat analiza conținutului stomacal.*

*O metodă de recunoaștere mai nouă, ce a căpătat o largă extindere, o constituie obser-*

varea și fotografierea din avion a aglomerărilor de pește.

Observațiile din avion permit reperarea aglomerărilor de pește pînă la o adîncime de circa 50 m, concentrația lor, sensul și viteza cu care se deplasează.

Observațiile aviatice sînt condiționate de viteza de zbor (ce nu trebuie să întreacă 150 km oră), de transparența apei mării, de starea mării și a cerului.

Acest sistem prezintă avantajul că permite cercetarea sistematică a unor suprafețe foarte mari, într-un timp scurt.

Pentru obținerea unora dintre datele necesare recunoașterilor, și în special a celor referitoare la densitatea și componența aglomerărilor de pește, se folosește pescuitul de recunoaștere ,cu unelte speciale, pe vase destinate în acest scop.

Toate datele referitoare la un bazin maritim sînt concentrate la centrul de recunoașteri și prognoze.

Pe baza acestor date, precum și a altora privind situația momentană oceanografică și meteorologică, acest centru elaborează o prognoză privind poziția în viitorul apropiat a aglomerărilor de pește. Prognoza are o deosebită valoare operativă pentru flota de pescuit, care nu mai umblă pe mare neorientată și nu mai pierde timp prețios în căutarea peștelui, riscînd să nu-l găsească.

Practicarea pescuitului industrial cu o flotă de vase moderne de pescuit devine neraționlă și nerentabilă fără organizarea concomitentă a recunoașterilor pentru pescuit.

Pe coasta romînească a Mării Negre, pescuitul a căpătat o extindere din ce în ce mai mare în anii puterii populare prin modernizarea în ritm rapid a pescuitului de coastă și prin crearea unei flote de vase de pescuit de larg.

Vasele acestei unități, construite în șantierele noastre, după proiecte sovietice, sînt armate cu unelte de pescuit moderne.

Condițiile specifice ale litoralului nostru maritim au determinat dotarea majorității acestor vase de pescuit cu năvoade pungă, unelte cu care se pescuiesc industrial aglomerările pelagice de pești migratori.

Dezvoltării flotei de pescuit de larg nu i-a corespuns dezvoltarea necesară a recunoașterilor. Aceasta a influențat negativ asupra rezultatelor obținute de flota de pescuit.

Remedierea lipsurilor în această privință preocupă în prezent tehnicienii specialiști din conducerea pescăriilor. Astfel, folosindu-se experiența U.R.S.S. în ceea ce privește recunoașterea pentru pescuit, a început și la noi să se efectueze recunoașteri.

In a doua jumătate a anului trecut au fost făcute primele zboruri de recunoaștere pentru pescuit dintr-un avion ce a menținut legătura directă prin radiotelegrafie atît cu vasele de pescuit, cît și cu stațiunea de la coastă.

Pentru organizarea recunoașterilor în bazinul nostru maritim este necesar un centru de recunoașteri și prognoze.

Acest centru va trebui să țină o legătură permanentă prin radio-telegrafie, cu toate vasele din flota de pescuit, cu un vas special ce trebuie dotat cu aparatură și utilaj tehnic necesar recunoașterilor și cu un hidroavion de observație.

Pentru aceasta au fost comandate primele două sonde ultrason de tipul „echolot" care vor fi montate pe două vase ce vor lucra la cercetări și recunoașteri.

Datele ce se vor primi de la aceste unități, precum și datele de la minimum 10 puncte de pe litoral, trebuie să fie primite de centrul de recunoașteri cel puțin de 3 ori pe zi. Ele trebuie să cuprindă date privitoare la pescuit, semnalarea aglomerărilor de pește și a caracteristicilor acestora, precum și date privitoare la situația oceanografică.

Prin întocmirea unei hărți sinoptice a acestor date și printr-o analiză judicioasă a lor, serviciul de prognoze din centrul de recunoașteri va putea elabora o prognoză valabilă privind locurile unde pot fi găsite aglomerările de pești și date asupra acestor aglomerări, strict necesare pentru practicarea unui pescuit industrial, modern.

In rezumat, pentru întregirea măsurilor luate pînă acum este necesar :

1. Organizarea centrului de prognoze și recunoașteri, cu serviciul de centralizare a datelor și serviciul de prognoze.

2. Incadrarea cu tehnicieni competenți atît a centrului propriu zis, cît și a punctelor de colectarea datelor, de pe vase și de pe coastă.

3. Dotarea acestui centru de recunoașteri si prognoze cu un minimum de utilaj tehnic (termometre etc), cu un hidroavion de recunoaștere și afectarea unui vas dotat cu ultrason.

4. Tipizarea datelor și informațiilor necesare ce se vor colecta și codificarea lor.

5. Instruirea corespunzătoare a celor însărcinați cu colectarea și transmiterea acestor date

6. Inceperea propriu zisă a recoltării zilnice a datelor și concomitent cu aceasta, întocmirea prognozelor.

7. Orientarea operativă a flotei după aceste prognoze.

Prin aceste măsuri se poate ajunge la creșterea imediată a productivității pescuitului de larg, creindu-se condiții obiective pentru dezvoltarea acestui pescuit pe baze industriale moderne.

# 11.834 kilograme de la o scroafă, în timp de 21 luni

de

**I. A. IVANOV, zootehnician**

*La chemarea partidului de a crea în țara noastră un belșug de produse în anii următori, colhoznicii artelului agricol „30 ani de la înființarea Uniunii Tineretului Comunist Leninist din U.R.S.S." din raionul Melitopol regiunea Zaporojie răspund prin realizări măreţe în munca lor, dezvoltînd cu succes toate ramurile agriculturii. O atenţie deosebită se acordă dezvoltării creşterii porcilor de rasă, ca ramură importantă în domeniul creşterii animalelor. Ferma porcilor de rasă a fost organizată în anul 1935. De atunci, crescătorii de porci ai colhozului au muncit mult pentru crearea unei turme de porci de rasă albă ucraineană de stepă, cu o productivitate ridicată.*

*Pînă la Marele Război pentru Apărarea Patriei, colectivul colhoznicilor care lucrează la ferma de porci a participat de 3 ori la expoziţia agricolă unională. In 1941 îngrijitoarea de porci N. I. Solopoc a stabilit un record însemnat obţinînd o producţie ridicată de la o scroafă, în decursul unui an. De la scroafa Malina nr. 856, ea a crescut într-un an şi a expus la expoziţia agricolă unională din 1940—1941, purcei cu greutatea vie de 5396,5 kg. Comitetul general al expoziţiei a decorat-o cu Marea Medalie de Argint. In anii 1941—1943, îngrijitoarele de porci U. F. Sizic, Piscun şi altele au evacuat din zona frontului şi păstrat şeptelul de porci prin reproducerea căruia au obţinut carne şi slănină în cantităţi sporite.*

*După război, crescătorii de porci nu numai că au refăcut ferma, dar au depăşit în mare măsură numărul de animale existente înainte de război. Dacă în anul 1940 erau 319 porci din care 53 scroafe, în octombrie. 1953 colhozul avea 421 porci, adică cu 102 mai mult decît în perioada de dinainte de război; planul de sporire a şeptelului de porci a fost realizat cu 123%.*

*Luptînd pentru a realiza o producţie cît mai mare la creşterea porcilor, lucrătorii fermei obţin în fiecare an cîte 18—20 purcei, în medie, de la o scroafă. In anul 1952 s-au obţinut pe întreaga fermă cîte 19,8 purcei de la o scroafă, iar în 1953 cîte 20 purcei. In 1952 s-au vîndut pentru reproducţie 270 porci tineri de calitate superioară, iar în 9 luni din anul 1953 s-au vîndut 190. In aceste 9 luni ale anului 1953, au fost obţinute peste 15 chintale producţie de porcine la 100 ha păşune. La fiecare 100 ha păşune colhozul are cîte 17 porci; sarcina constă în a spori acest număr pînă la 20—25 porci.*

*In anul 1952 colhozul a obţinut de la ferma de creştere a porcilor un venit de circa 200 mii ruble, din care 89 mii din vînzarea tineretului de reproducţie. In 1953 venitul rezultat din creşterea porcilor a fost de 302 mii ruble. Fiecare îngrijitoare de porci a dat un venit colhozului de peste 5 mii ruble de la o scroafă. Aceasta însă nu reprezintă o limită. Practica noastră a arătat că se pot creşte de la o scroafă purcei numeroşi, obţinîndu-se o producţie de 5—6 tone, ceea ce va da într-un an un venit, de la fiecare scroafă, de 60 mii ruble. In noiembrie 1951, la şedinţa conducerii colhozului, la care au participat muncitorii de la ferma de porci, s-a hotărît să se obţină o cantitate sporită de producţie de la fiecare scroafă. N. I. Solopoc, o îngrijitoare cu multă experienţă, a realizat această sarcină cu suc-*

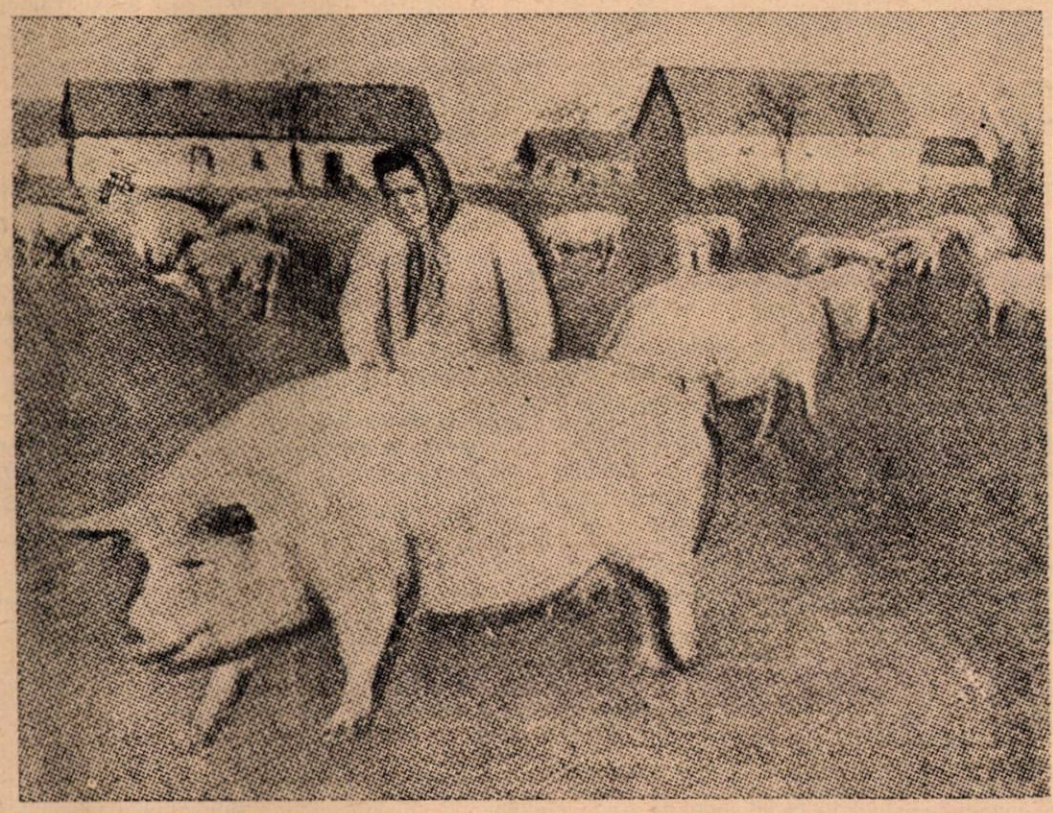
ces. De la scroafa Vaga ea a obținut în 14 luni, din 4 fătări, 60 purcei. Crescîndu-i și îngrijindu-i ea a obținut o producție maximă de la o scroafă în timp de 21 luni, de 11.834 kg, greutate vie.

Din prima și a doua fătare (11 noiembrie 1951 și 10 martie 1952), s-au obținut și s-au crescut cîte 16 purcei, iar din a treia și a patra fătare (20 iulie 1952 și 16 ianuarie 1953) cîte 14 purcei. Greutatea vie la cei 16 purcei din prima fătare a ajuns la 10 august 1953, în timp de 21 luni, la 4261 kg, greutatea medie a unui purcel fiind de 266,3 kg; la purceii din a doua fătare s-a ajuns în 17 luni la 3941 kg, greutatea medie a unui purcel fiind de 246,3 kg; la cei 14 purcei din a treia fătare, în timp de 12,5 luni s-au obținut 2394 kg, greutatea medie a unui purcel fiind de 171 kg; la cei 14 purcei din a patra fătare în 7 luni s-a ajuns la 1238 kg, greutatea medie a unui purcel fiind de 88,4 kg. Din valorificarea întregii producții obținute de la o singură scroafă în timp de 21 luni colhozul a realizat 130.173 ruble venit, care recalculat pentru 12 luni, este de 58.030 ruble (la prețul de stat pentru achiziții). Dacă se organizează bine creșterea porcilor, o fermă cu 55 scroafe poate da într-un an o producție pînă la 275 tone, din valorificarea căreia se poate obține un venit de peste două milioane ruble. Creșterea porcilor în colhozuri dispune deci de posibilități enorme pentru mărirea producției și veniturilor bănești.

bulație, îngrijitoarea dădea purceilor scroafei Vaga fin de lucernă, pleavă, sfeclă și nutreț murat, iar în perioada cînd purceii ieșeau la păscut, lucernă proaspăt cosită, porumb, bostan furajer și dovlecei; porcii erau scoși la păscut cîte 4—6 ore pe zi.

Pentru ca furajele grosiere, cele suculente și verzi să fie consumate cu poftă, și totodată pentru a obține sporuri mari la greutate N. I. Solopoc prepara cu multă grijă hrana: furajele verzi și rădăcinoasele erau bine mărunțite, finul de lucernă și pleava se opăreau, a treia parte de concentrate se fermenta cu drojdie sau cu malț; în perioada de încheiere a îngrășării bostanii furajeri se fierbeau. Ea căuta să dea o hrană variată porcilor amestecînd diferite concentrate cu furaje verzi suculente sau grosiere. Pînă la vîrsta de 8 luni, și în prima perioadă de îngrășare, purceii erau hrăniți de 4 ori pe zi, iar în a doua perioadă pînă ajungeau la starea semi-grasă, de 6 ori. Apă li se dădea la discreție.

In timpul creșterii, purceii sugari erau obișnuiți cît mai devreme cu hrana suplimentară (lapte, boabe prăjite, hrană minerală și concentrate fierte sub formă de terci). In perioada de alăptare, cînd purceii cresc foarte repede, li se dădea hrană în cantitate suficientă. Incepînd cu vîrsta de trei săptămîni, purceii erau obișnuiți să pască singuri; de asemenea li se dădea fin tocat, morcovi, bostan furajer, dovlecei și sfeclă.



N. I. Solopoc, îngrijitoarea de porci fruntașă din colhozul „30 de ani de la înființarea Uniunii Tineretului Comunist Leninist din U.R.S.S.", cu scroafa Vaga 842 și urmașii acesteia.

In perioada de îngrășare animalele se cîntăreau regulat și hrana se norma în conformitate cu sporurile obținute la greutate. Sporul mediu la greutate, în 24 ore, ce se obținea în anumite perioade ajungea la 1000—1170 g la un animal. Cele mai bune sporuri la greutate au fost obținute în urma hrănirii porcilor cu bostan fiert amestecat cu uruială de orz.

Ingrijitoarea de porci N. I. Solopoc a depus o muncă intensă și întreaga ei experiență la îngrijirea scroafei Vaga și purceilor ei.

In anul 1952, cînd concentratele nu se puteau procura în cantitate suficientă în perioada de sta-

Incepînd cu vîrsta de 2—4 luni, purceii primeau în 24 ore următoarea cantitate de hrană: concentrate 1—1,5 kg, lapte smîntînit 0,6—0,8 kg; iarna, fin 0,4—0,6 kg și furaje suculente 1,5—2 kg; vara, hrană verde — pășuni de lucernă și supliment de hrană verde. Incepînd de la vîrsta de 4—8 luni grăsunii primeau în rație 1,5—2 kg uruială furaje suculente 3—4 kg și scuturătură de fin opărită 0,8—1,2 kg; vara, grăsunii primeau ca supliment la concentrate, pînă la 1 kg lucernă verde tocată. In plus, pășteau lucernă cîte 5—6 ore pe zi.

*Pentru îngrăşarea porcilor pînă la starea semigrasă, N. I. Solopoc le dădea în 24 ore: uruială (amestec de cereale) 2,5—3 kg; furaje suculente pînă la 8 kg şi fin pînă la 2 kg; vara ducea porcii la păscut cîte 2—3 ore pe zi; pentru porcii graşi, cu greutatea peste 160 kg, ea a mărit norma de uruială pînă la 4 kg, a redus cantitatea de fin pînă la 0,8 kg şi furajele suculente pînă la 4—6 kg, ducînd porcii la păscut timp de 1—1½ ore pe zi.*

*In perioada de creştere şi îngrăşare toţi porcii primeau hrană minerală: purceii sugari căpătau într-un jgheab separat cretă, cărbune de lemn, argilă roşie şi 3—8 grame sare împreună cu concentratele; purceii înţărcaţi căpătau cîte 15—20 grame cretă şi cîte 10—15 g sare; grăsunii mai mari de 6 luni — cîte 20—25 grame cretă şi cîte 15—18 grame sare; porcii cu stare de îngrăşare semi-grasă şi grasă primeau în raţia de o zi cîte 30—40 grame cretă şi sare.*

*N. I. Solopoc acordă o atenţie deosebită plimbării zilnice a porcilor. Vara, purceii sînt scoşi la plimbare de la vîrsta de 5 zile, la început cîte 10—15 minute pe zi, ajungînd în momentul înţărcării la 1½—2 ore; iarna, pe timp frumos purceii încep să fie scoşi la plimbare de la vîrsta de două săptămîni. De la vîrsta de două luni, tineretul este scos la plimbare vara la păşune, iar iarna în curte timp de 2—3 ore pe zi. Porcii puşi la îngrăşat sînt scoşi la plimbare iarna la începutul perioadei de îngrăşare pentru 1½—2 ore, iar la sfîrşitul acestei perioade pentru 20—30 minute.*

*In anul 1952 purceii scroafei Vaga au fost ţinuţi pînă în decembrie în grajdurile de vară care puteau fi încălzite; îngrijitoarea Solopoc obţinea în timpul îngrăşării acestor porci, cîte 700—850 grame spor la greutate şi chiar mai mult. Această experienţă dovedeşte că porcii pot fi puşi la îngrăşare şi ţinuţi iarna şi în grajdurile de vară care pot fi încălzite. Este drept că aceasta cere o îngrijire mai bună, dar întreţinerea lor revine mai ieftin. Pentru această grupă de porci, N. I. Solopoc a primit numai ca plată suplimentară 354 kg carne, iar responsabilul fermei tov. Mladenov şi preşedintele colhozului tov. Carpov — cîte 209 kg fiecare. Multe îngrijitoare de porci primesc plată suplimentară pentru activitatea lor rodnică. Pentru creşterea unui tineret de rasă de calitate superioară, îngrijitoarea de porci Samsonova a primit drept plată suplimentară 14 purcei iar tov. Streliaeva 12.*

*Care sînt particularităţile în muncă ale fruntaşilor fermei de porci de rasă din colhozul „30 ani de la înfiinţarea Uniunii Tineretului Comunist Leninist din U.R.S.S."? Aceste particularităţi sînt: respectarea unui orar fix, hrănirea, adăpatul, păscutul şi plimbarea porcilor la anumite ore; întreţinerea curăţeniei în grajdurile porcilor şi îngrijirea atentă, mai ales a scroafelor care alăptează şi a purceilor; hrănirea vierilor şi scroafelor corespunzător cu productivitatea şi greutatea lor vie, iar a tineretului în creştere şi a porcilor puşi la îngrăşare, după sporul lor în greutate; lupta pentru creşterea tuturor purceilor născuţi şi obţinerea unui tineret de calitate superioară; îngrăşarea porcilor pentru ca aceştia să ajungă la gradul de îngrăşare superior; îmbunătăţirea calităţii şeptelului de porcine în fiecare an, alegînd tineretul de prăsilă de la vierii şi scroafele cele mai bune, după felul în care s-au dezvoltat, după rezistenţa, sănătatea şi productivitatea lor.*

*Pentru a asigura indici ridicaţi la creşterea porcilor, precum şi la alte ramuri ale creşterii animalelor, s-a creat în colhoz o puternică bază furajeră: în 1953 s-au însilozat 850 tone nutreţ murat faţă de 520 tone prevăzute în plan, s-a strîns o recoltă de bostan furajer de pe 17 ha, cîte 17 tone de pe un hectar, faţă de 14 tone planificate. S-au pregătit, special pentru porci, într-o groapă cimentată, 200 tone nutreţ murat combinat din bostan (75%) şi fin de lucernă şi ştir (25%), ceea ce reprezintă cîte 4 tone pentru o scroafă. In medie s-au pregătit cîte 6 chintale fin şi 3 tone rădăcinoase pentru o scroafă.*

*Odată cu îmbunătăţirea bazei furajere se îmbunătăţesc condiţiile de întreţinere a animalelor. Colhozul a construit un nou grajd tip, în care se instalează încălzirea cu apă. De asemenea, se construieşte şi un grajd de vite din beton de sgură.*

*In conformitate cu indicaţiile plenarei din septembrie 1953 a C.C. a P.C.U.S., conducerea colhozului a trasat sarcina care se şi realizează, de a dezvolta şi de a ridica continuu productivitatea creşterii animalelor. Colectivul fermei de porci a colhozului şi-a luat angajamentul de a creşte în 1954 peste 20 purcei în medie de la o scroafă, de a asigura vînzarea a cel puţin 300 porci tineri de calitate superioară şi de a îngrăşa cel puţin 200 porci de gradul de îngrăşare superior; s-a luat totodată hotărîrea de a se realiza înainte de termen angajamentul cu privire la predarea producţiei de porcine către stat.*

(Din revista sovietică „Jivotnovodstvo" — Nr. 2/1954)

# Atelier de prelucrarea sîngelui în scop alimentar

*La abatorul din Budapesta, tovarășii Timkö Istvan și Karpati Gyula au propus și construit un atelier pentru prelucrarea sîngelui în scop alimentar, în condiții absolut igienice.*

*Prin obținerea de sînge în scop alimentar s-a putut trece la fabricarea unor produse alimentare de o înaltă valoare nutritivă.*

*In cele ce urmează descriem acest atelier, care nu necesită o aparatură complicată și nici cheltuieli mari:*

*Atelierul se compune din: încăperea destinată separării sîngelui (I); spălătoria de bidoane (II); încăperea pentru sterilizarea și păstrarea bidoanelor pentru sînge (III).*

*Incăperea destinată separării sîngelui are dimensiunile de 8,5 x 8,00 m. și este pardosită cu plăci cenușii de mozaic; tavanul și pereții sînt căptușiți cu plăci albe de faianță. In fața ușii de intrare se găsește un spațiu de 1,60 x 1,40 m. In colțul stîng al încăperii este așezat un rezervor din aluminiu, de 500 litri, pentru sîngele care urmează să fie trecut prin separator. Rezervorul este confecționat cu colțurile rotunjite, fiind prevăzut cu un capac în care se găsește un orificiu pentru pîlnia de umplere. Părțile laterale ale rezervorului sînt din zid și acoperite cu plăci albe de faianță. La partea inferioară a rezervorului se află conducta de scurgere a sîngelui, legată de pompa centrifugă.*

*Deasupra rezervorului se găsește un robinet de apă rece necesară pentru spălarea instalației (rezervorului).*

*Printr-o conductă din clorură de polivinil sîngele se scurge la pompa centrifugă, care îl ridică în rezervorul separatorului, de unde se scurge în separator prin cădere liberă.*

*Conducta este demontabilă, putînd astfel să fie curățată ușor. Legăturile se fac cu holendere, astfel că țevile din care se compune pot fi sterilizate separat.*

*Separatorul de sînge este montat pe o platformă la 1,70 m înălțime; platforma are dimensiunile de 2,00x2,50 m și se sprijină în față pe picioare în țeavă, iar partea de dinapoi este introdusă în zid. Platforma este pardosită cu plăci metalice și este prevăzută în față cu o scară de oțel.*

*Pe platformă este montată centrifuga care are o turație de 7500 rot/minut și capacitatea de 400 l/h. Din centrifugă, plasma sanguină se scurge printr-o conductă din oțel cositorit, pe răcitorul picurător asemănător cu cel folosit în industria laptelui; elementele figurate se scurg în bidonul care se află așezat pe pardoseală.*

*In fața platformei se așează răcitorul picurător, răcit cu saramură. Din acest răcitor, plasma răcită la —5°C se scurge în bidoane. Răcitorul picurător este împrejmuit cu un perete de sticlă, pentru a feri sîngele de infectare prin contactul cu aerul.*

*La stînga ușii de intrare este montată o chiuvetă cu apă rece și caldă, iar pe platforma separatorului există robinete de deservire pentru apă rece și caldă.*

*Rezervorul pentru recepționarea sîngelui și separatorul sînt astfel instalate, încît în cazul dezvoltării secției este loc pentru încă un rezervor și un separator.*

*Platforma și instalațiile sînt vopsite pe bază de ulei.*

*Spălătoria de bidoane constă dintr-o încăpere ocupînd un spațiu de 5,00x8,00 m; pardoseala este făcută din plăci de ceramică, pereții sînt căptușiți cu plăci albe de faianță, iar tavanul este acoperit cu o vopsea albă pe bază de ulei.*

*Pe peretele din fața ușii se găsește bazinul cu patru compartimente pentru spălarea bidoanelor. Fiecare compartiment are dimensiunea de 1,20x0,80 m și dispune de robinete pentru apă rece și caldă. In primul bazin este montat un duș de apă rece, cu dispozitivul de stropire inversat, adică de jos în sus, pe care se așează bidonul cu gura în jos, pentru spălare. In peretele de despărțire din stînga bazinului se găsește o deschizătură de 0,80x0,60 m, în spre camera de sterilizare prin care se predau bidoanele spălate.*

*In fața bazinului se găsește o platformă de zid de 15 cm înălțime, căptușită cu plăci de ceramică și prevăzută cu un jgheab de scurgere.*

*La dreapta ușii de intrare se află instalat un boiler avînd capacitatea de 500 litri, care satisface necesitățile de apă caldă.*

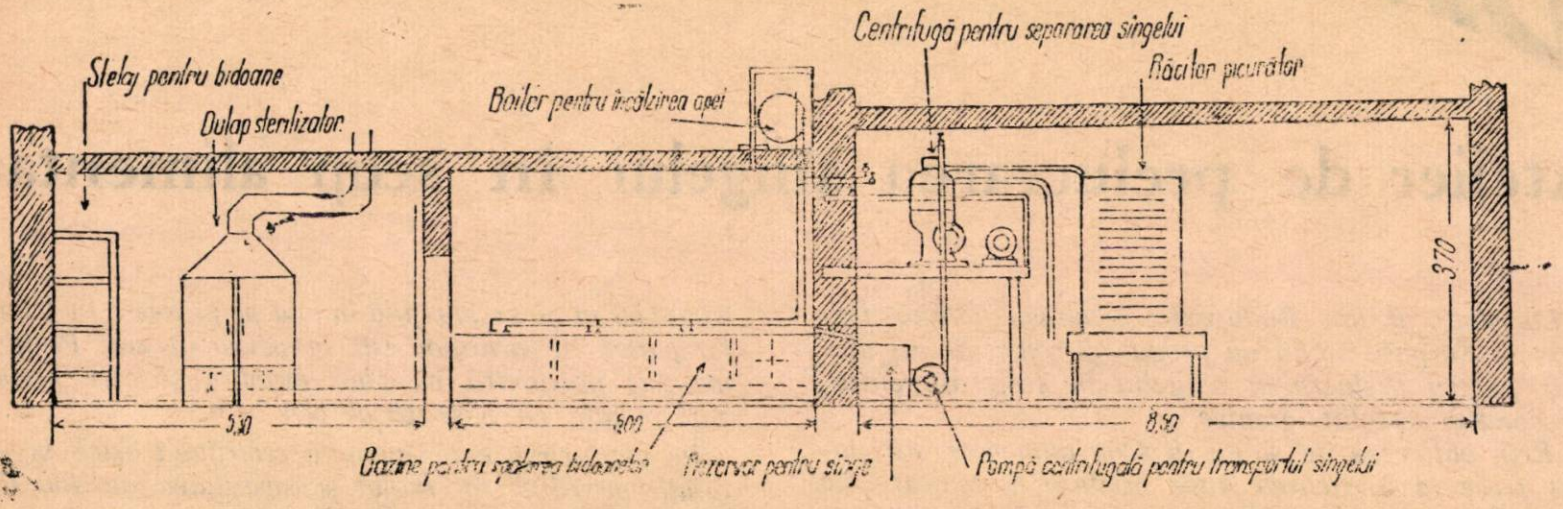
*Incăperea pentru sterilizare are dimensiunile de 5,30x8,00 m și este pardosită cu plăci de ceramică. Pereții sînt căptușiți cu plăci albe de faianță, iar tavanul este acoperit cu o vopsea albă pe bază de ulei.*

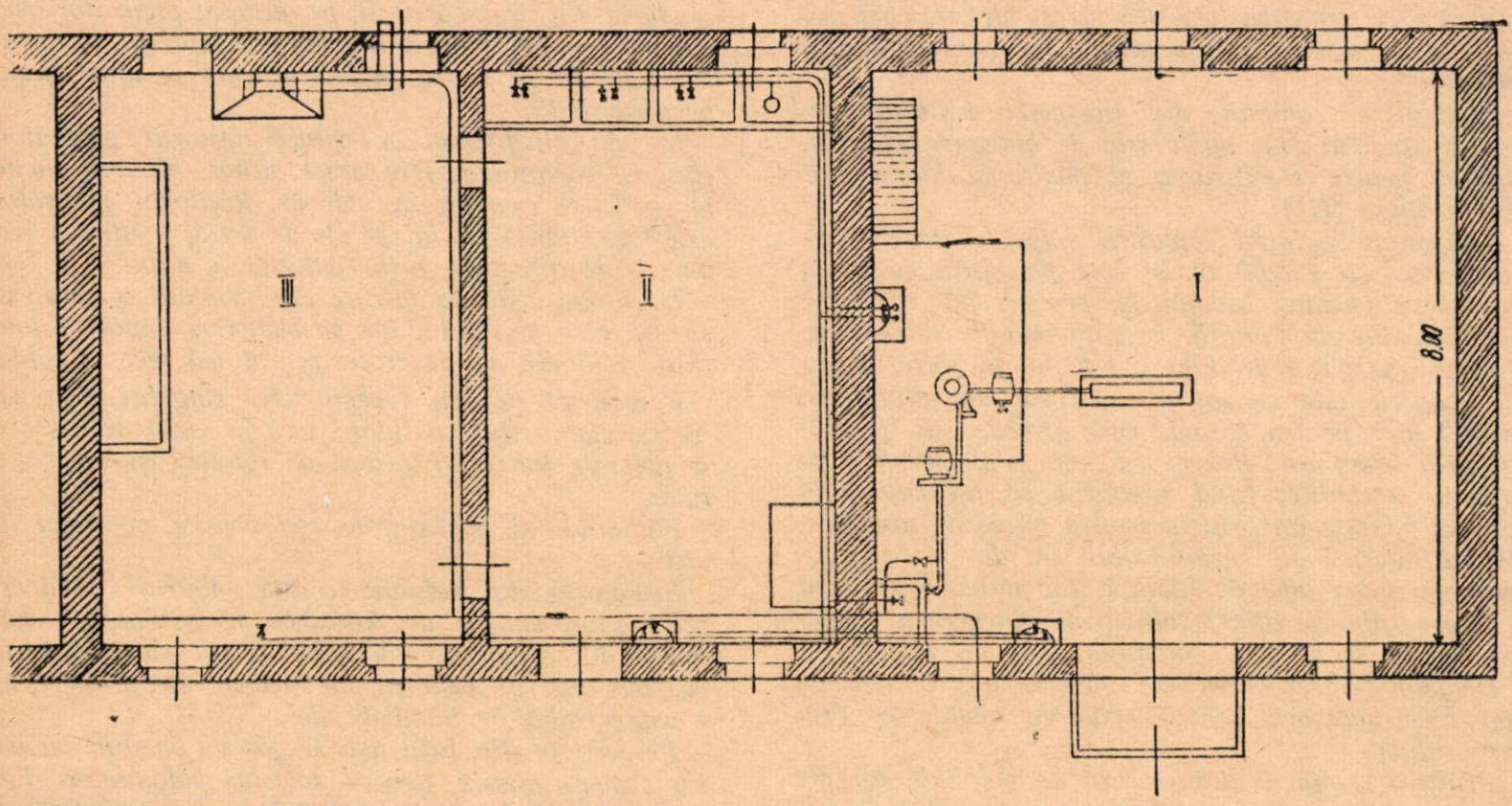
*Incăperea pentru sterilizare comunică cu cea pentru spălare printr-o ușă batantă.*

*gură o placă perforată pe care se așează bidonul cu gura în jos. După așezarea bidonului ușile se închid, iar prin deschiderea robinetului de abur se execută sterilizarea bidoanelor cu ajutorul aburului saturat la 3 atm și 130°C.*

*Aburul este evacuat din dulap printr-un burlan, care se găsește pe acoperișul dulapului și se ridică deasupra acoperișului.*

*Bidoanele sterilizate se așează pe un suport de 4,00x2,00x0,80 m. Acest suport este confecționat din oțel cornier, pe care sînt așezate scînduri demontabile.*



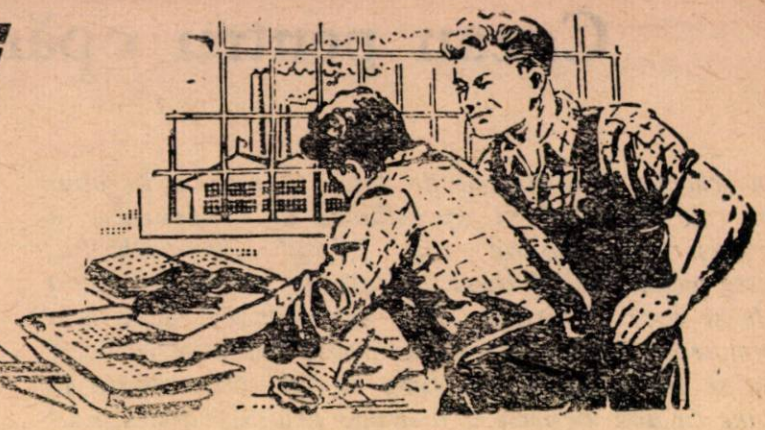




*In peretele din față este montat dulapul de sterilizare. Acesta are dimensiunile de 1,60x1,50 m și este confecționat din tablă de oțel cositorită, fixată pe ramă din oțel cornier. La miloc este despărțit în două în sens vertical, avînd în față două uși. In ambele compartimente, la înălțimea de 30 cm este montată țeava pentru admisia aburului, avînd la*

*Incăperea este prevăzută cu o instalație de ventilație, destinată în special eliminării vaporilor de apă din atmosfera încăperii. In cameră se află un robinet de apă rece pentru a se putea prepara, la nevoie lichidul dezinfectant.*

*Toate obiectele instalației sînt vopsite în alb, pe bază de ulei.*

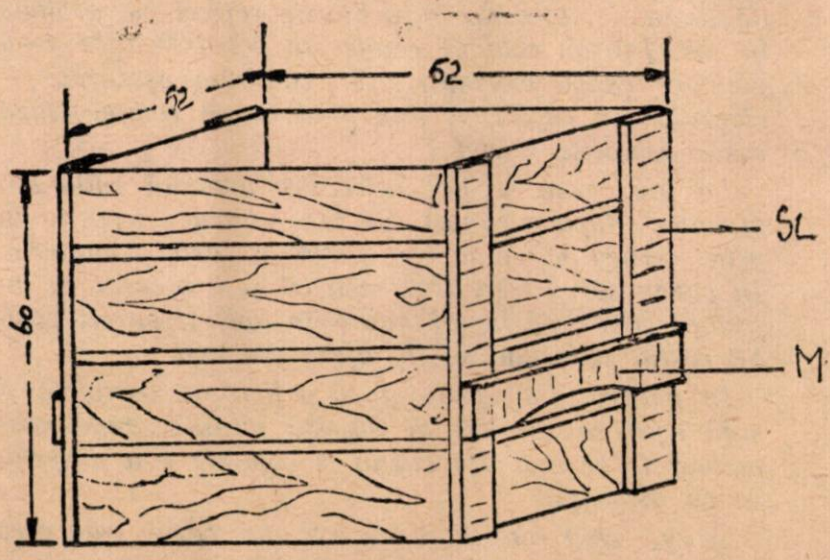
# INOVAȚII ȘI INOVATORI



## Lăzi pentru cutiile de conserve

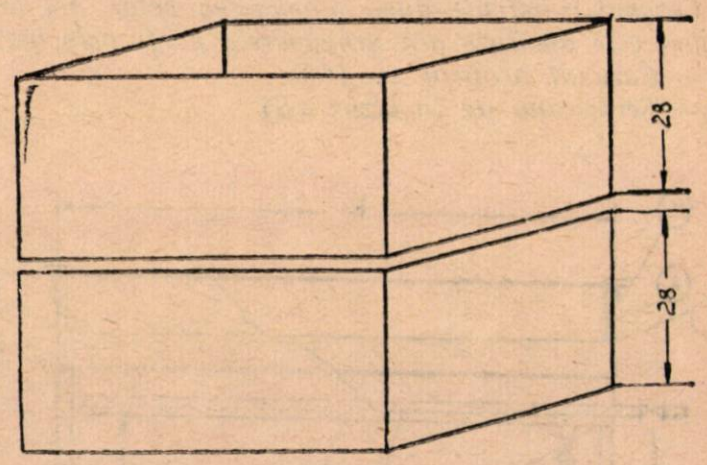
La unele fabrici de conserve cutiile metalice necesare fabricației nu sînt confecționate în atelierul propriu al fabricii, ci în alte ateliere. Transportul cutiilor metalice se face în lăzi mari (cuști) pentru 1000 cutii. Lăzile sînt plătite de către beneficiar care are obligația să le returneze furnizorului, în schimbul unei bonificații din prețul lăzii respective.

La Fabrica de conserve de carne din Timișoara, tov. Cohn Marcel, analizînd această problemă, a ajuns la concluzia că folosind rezervele interne ale întreprinderii se poate obține o reducere importantă a prețului de cost, eliminînd cea mai mare parte din cheltuielile pentru ambalajele de lemn în care fabrica recepționează cutiile de conserve.




Ladă pentru cutii de conserve

In acest scop, tovarășul Cohn Marcel a confecționat lăzi speciale pentru transportul cutiilor goale din lăzi de conserve recuperate, cu dimensiunea de 520×520×280 mm. Lăzile confecționate rămîn proprietatea fabricii, realizîndu-se astfel economii de cca 30.000 lei anual.




Cele două lăzi componente su prapuse

Lada se confecționează astfel:

Se iau două lăzi folosite pentru ambalarea cutiilor de conserve și la una dintre ele se desface fundul.

Se așează lăzile una peste alta și se consolidează în această poziție cu ajutorul șipcilor de legătură (SL).

Peste șipcile de legătură se fixează două șipci transversale (M) cu rol de mînere, necesare în timpul transportului.

Astfel încheiate, din cele două lăzi de conserve rezultă o singură ladă, cu dimensiunile de 600x520x 520 mm și cu o capacitate de încărcare de 250 cutii.

Folosind acest sistem de lăzi se realizează economii de material lemnos și se reduc cheltuelile privind ambalajul.

# Cazan pentru opărit picioare de vită

*In schema tehnologică de tăiere a vitelor în abatoare este cuprinsă şi operaţiunea de desprindere a picioarelor de bovine din dreptul genunchiului. Aceste picioare sînt duse la sala de triperie (sala unde se face curăţirea unor subproduse), pentru a fi prelucrate. Mai întîi trebuie scoase copitele. In acest scop se fierb picioarele timp de 50—60 minute în cazane cu apă pentru a distruge ţesutul cartilaginos de legătură dintre unghie şi osul digital, care fiind foarte puternic nu permite scoaterea cu uşurinţă a copitei în stare crudă.*

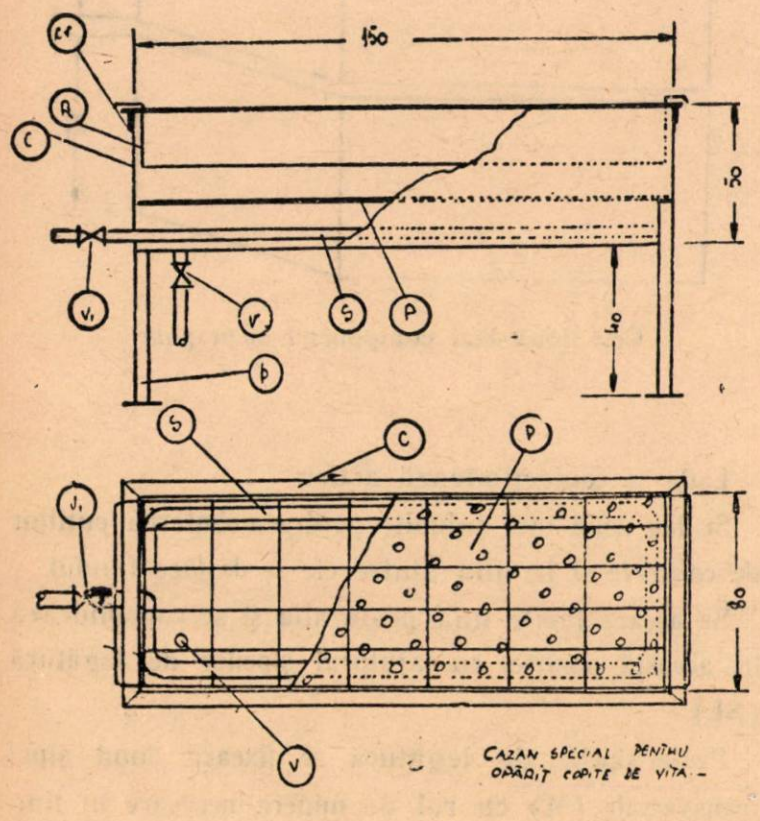
*Operaţiunea de fierbere se face în abatoare prin introducerea picioarelor în cazane mari, în care apa are temperatura de 100°C. După fierbere copitele se scot prin diferite sisteme, iar piciorul este dat pentru consum.*

*Considerînd că acest procedeu este neigienic şi periculos pentru muncitori (pericol de opărire), tov. Kovacs Adalbert şi Krebs Victor de la Abatorul Timişoara, au propus un nou sistem de cazan pentru opărit picioare de vită care a dat rezultate foarte bune.*

## DESCRIEREA DISPOZITIVULUI

*Cazanul construit după propunerea celor doi inovatori este alcătuit din următoarele părţi principale:*

*— Cazanul propriu zis (C)*
*— Serpentina de încălzire (S)*




*— Placa perforată (P)*
*— Reţeaua de sîrmă (R).*

Cazanul propriu zis *(C) este confecţionat din tablă neagră de 2 mm, de formă paralelipipedică, cu dimensiunile 150 x 80 x 50 cm. avînd încheieturile sudate. La partea superioară este înconjurat cu fier cornier de 40/40 mm pentru consolidare (cr).*

*Centura de fier cornier este fixată prin nituire sau — mai simplu — prin sudare.*

*Cazanul este prevăzut cu 4 picioare (p) de 40 cm, confecţionate tot din fier cornier de 40/40 mm.*

*Picioarele sînt fixate prin sudură.*

*La fundul cazanului este fixat ventilul (v) de 1/2" necesar pentru evacuarea apei din cazan, după folosire.*

Serpentina de încălzire *(S) este confecţionată din ţeavă de fier de 1". Ţeava nu se sprijină direct pe fundul cazanului, ci pe mici picioruşe fixate din loc în loc pe ţeavă. Fixarea ţevii în peretele cazanului se face prin sudură. La ieşirea din cazan ţeava este prevăzută cu un ventil de 1" ($V_1$).*

*Admisia aburului de încălzirea apei se face prin perforaţiunile ţevii care sînt făcute pe faţa de jos (spre fundul cazanului). Sînt suficiente circa 35 găuri cu diametrul de 2 mm.*

Placa perforată *(P) este confecţionată din tablă neagră de 2 mm. Placa este prevăzută cu găuri rotunde avînd diametrul de 15 mm. La placă sînt suficiente circa 80 găuri.*

*Pentru aşezarea plăcii în interiorul cazanului, la o distanţă de 15 cm de fundul cazanului se va fixa pe pereţii acestuia, la înălţimea de mai sus, suporturi de fier cornier 40x40, pe care se va sprijini placa.*

Reţeaua de sîrmă *(R) este făcută din fier rotund cu diametrul de 12 mm. Chenarul reţelei are dimensiunile 140x74 cm iar ochiurile reţelei 20x15 cm. Sînt suficiente 35 ochiuri de reţea de formă dreptunghiulară.*

*Pentru a putea fi scoasă la nevoie, reţeaua este prevăzută cu mînere confecţionate din acelaşi material ca şi reţeaua. Aceste mînere au şi rolul de a menţine reţeaua în interiorul cazanului la o înălţime de circa 15 cm faţă de placa perforată.*

Modul de întrebuinţare al cazanului. *Se dă drumul aburului în serpentină pînă ce temperatura apei din cazan ajunge la 100°C. Picioarele aduse în sala de lucru se introduc în ochiurile reţelei cu copitele în jos. Intr-un ochi al reţelei se pot introduce 4—6 picioare (după mărime). Se continuă aşezarea picioarelor cu copita în jos, pînă ce se complectează toate ochiurile reţelei.*

*La un cazan se pot introduce deodată 140—210 picioare (după mărime). Se lasă aburul să pătrundă prin serpentină pînă ce fierberea este complectă. In cazan se va lăsa atîta apă cît este necesar ca întreaga copită să fie afundată în apă şi pe cît posibil restul piciorului să fie afară din apă.*

*In general s-a constatat că o fierbere completă şi suficientă se execută în 30—35 minute, după care picioarele se scot din cazan şi copitele sînt desprinse cu uşurinţă.*

*Atunci cînd cantitatea de apă din cazan este prea mare şi depăşeşte coroana copitelor, apa în exces se elimină prin robinetul (v) de la fundul bazinului. Dacă apa este insuficientă se adaugă atîta cît este necesar de la un robinet de apă curentă, care este montat în perete deasupra cazanului de opărit.*

*După cîteva încercări se va putea stabili destul de precis locul unde trebuie să ajungă nivelul apei astfel ca să fie suficient pentru acoperirea copitelor.*

## AVANTAJELE SISTEMULUI

*Opărind copitele cu acest nou tip de cazan se obțin următoarele avantaje importante:*

*1. In general copitele animalelor sînt foarte murdare de pămînt și fecale. Lucrînd cu noul sistem de cazan, numai copita stă în apa fierbinte, în timp ce restul piciorului stă în afară și nu vine în contact cu apa murdară, ceea ce constituie o asigurare a condițiilor de igienă necesare.*

*2. Așa cum se lucrează la vechile cazane, se produc uneori accidente de opărire a muncitorilor, care de multe ori apucă cu mîna oasele fierbinți pentru a le scoate din cazan, sau sînt stropiți cu apa fierbinte scoasă odată cu picioarele din cazan.*

*La noul cazan accidentele sînt evitate în mare măsură, iar munca este mult ușurată.*

*3. Cea mai mare parte din picioarele rezultate după scoaterea copitelor sînt folosite pentru prepararea supelor și a ciorbelor.*

*Lucrînd după vechiul sistem, cea mai mare parte a grăsimii din oase rămîne în apa din cazan și se aruncă, iar oasele avînd puțină grăsime nu dau mîncăruri suficient de hrănitoare.*

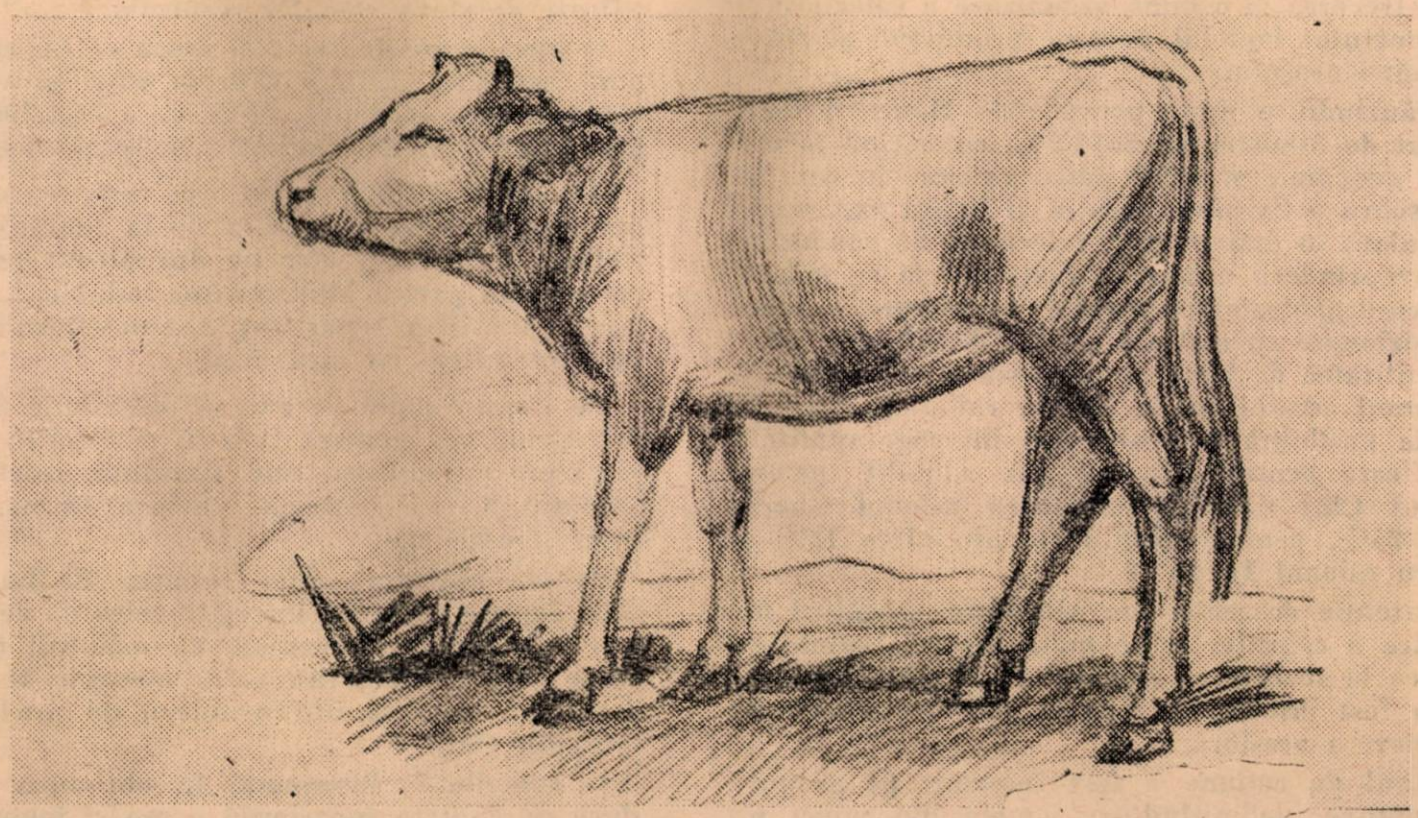
*La noul cazan acest inconvenient este complect eliminat, fiindcă osul comestibil rămîne rece (nefiert) și deci păstrează toată grăsimea.*

*4. Deoarece piciorul nu este încălzit în întregime, ci numai atît cît este necesar pentru desprinderea unghiilor, se reduce consumul de energie calorică (abur, combustibil) și se realizează astfel economii de combustibil la această operațiune de cca 15—20%.*

*Cazanul confecționat și pus în funcțiune la Abatorul Timișoara este încălzit cu aburi, dar în aceleași condiții se poate lucra și la cazane încălzite cu lemne sau cu gaze naturale.*

*Prin strădania celor doi inovatori a fost realizată una din temele importante propuse inovatorilor pentru anul 1954. Pentru economiile realizate și pentru rezolvarea unor probleme de protecția muncii, soluționate prin această inovație, inovatorii au fost premiați cu 2500 lei.*

*Inițiativa celor doi inovatori constituie o dovadă a atașamentului lor față de muncă precum și dragostea față de întreprinderea în care lucrează. Este un exemplu care trebuie urmat de un număr cît mai mare de muncitori din întreprinderile noastre.*



# Îndeplinirea înainte de termen a planului de producţie, sarcină de cinste a intreprinderii noastre

Indeplinirea planului de producţie pe toate sortimentele este condiţionată de îndeplinirea planului de colectare, contractare şi achiziţie de materie primă. Dacă nu este asigurată din timp şi în bune condiţiuni materia primă — lapte, smîntînă — nu poate fi vorba nici de îndeplinirea planului de producţie.

Cunoaşterea posibilităţilor reale de colectare dă posibilitatea alcătuirii unor planuri reale de colectare, achiziţie şi producţie. De aceea, în centrul preocupărilor noastre a stat în primul rînd lichidarea lipsurilor din trecut în această direcţie şi trecerea la o bună organizare a colectării şi transportului laptelui necesar producţiei şi aprovizionării oraşului.

Călăuzindu-se după prevederile Hotărîrii Consiliului de Miniştri nr. 3614/953, cunoscînd potenţialul economic al celor patru raioane în care se desfăşoară activitatea noastră şi avînd experienţa acumulată în anii trecuţi, colectivul de conducere al întreprinderii noastre a luat o serie de măsuri tehnico-organizatorice menite să asigure o bună aprovizionare cu materia primă. Astfel, am stabilit cantitatea de lapte ce urmează a fi contractată în cursul acestui an, în fiecare raion, ţinînd seama de posibilităţile reale. Din întreaga cantitate planificată pentru colectare am stabilit pentru raionul Cluj circa 50%, pentru raionul Gherla circa 25%, pentru raionul Huedin circa 13% şi pentru raionul Turda 12%.

O atenţie deosebită am acordat-o pregătirii temeinice a colectivelor raionale. Astfel, înainte de a trece la încheierea contractelor, colectivul raional a fost instruit în ceea ce priveşte modul de încheiere a acestora.

Planul de acţiune a fost întocmit pe grupuri de comune, delimitîndu-se zonele din punct de vedere topografic. Primele contracte au fost planificate în localităţile îndepărtate de oraşul Cluj.

Munca de lămurire pe teren precum şi avansurile acordate au arătat producătorilor avantajele mari ce li se acordă dacă îşi valorifică produsele pe calea contractărilor. Astfel, la data de 10 aprilie a. c. rezultatele au fost următoarele: în raionul Cluj planul la lapte a fost realizat în proporţie de 500%, în raionul Gherla 180%, în raionul Huedin 180% şi în raionul Turda 188%.

Cu toate succesele obţinute, în munca noastră mai există şi lipsuri. De pildă, în comuna Sumurduc, raionul Cluj, au fost încheiate contracte pentru cantităţi de lapte care întrec posibilităţile de livrare a producătorilor contractanţi. O vină are şi conducerea întreprinderii, care nu a controlat din timp exactitatea datelor din contract, bazîndu-se pe faptul că aceste date au fost certificate de sfatul popular respectiv.

O lipsă a noastră este şi aceea că nu am reuşit pînă acum să iniţiem cadrele care activează pe teren, asupra recepţiei calitative a laptelui şi asupra tehnicii în determinarea grăsimii laptelui.

O problemă importantă este asigurarea transportului la timp a laptelui de la centrele de colectare. In această direcţie am primit un ajutor efectiv din partea Ministerului Industriei Alimentare, care ne-a repartizat 3 autovehicule noi şi ne-a planificat cu încă două.

Pe lîngă laptele pe care îl distribuie proaspăt, întreprinderea noastră fabrică şi diferite produse ca: lapte pasteurizat, unt, smîntînă, iaurt, brînză telemea, brînză penteleu, brînză Dorna, lactofruct şi cazeină.

Pentru obţinerea unor produse de bună calitate depune eforturi întregul colectiv de muncitori şi tehnicieni. Fruntaşi ca maistrul pasteurizator Merca Mihai sau şeful mecanic Mihai Andrei, sînt mîndria întreprinderii de produse lactate din Cluj.

O contribuţie însemnată în obţinerea de produse de calitate superioară o are şi inginerul şef Hager Carol, care instruieşte pe maiştri, făcînd un control amănunţit al procesului de fabricaţie.

La secţia de recepţie, laptele transportat în bidoane speciale este sortat potrivit acidităţii sale, după care se iau probele pentru determinarea

procentului de grăsimi. Colectivul laboratorului depune eforturi susținute pentru efectuarea a sute de probe zilnic.

După sortare, laptele este trecut la secția pasteurizare. Aici există o instalație modernă, bine întreținută. Laptele este încălzit pînă la +80°C și apoi răcit brusc la —4°C. Surplusul nedistribuit consumatorilor în ziua respectivă este păstrat 24 ore în tancuri izoterme cu o capacitate de 14.000 litri fiecare.

In celelalte secții ale întreprinderii — untărie, brînzărie — unde se fabrică diferite alte sortimente de produse lactate, acestea sînt păstrate, pînă la livrare, în frigorifere.

Pentru asigurarea continuității procesului de producție, serviciul de aprovizionare se ocupă cu aprovizionarea la timp a tuturor secțiilor cu materialele necesare producției și întreținerii utilajului.

Pe lîngă întreprinderea noastră funcționează în regiunea Cluj și cîteva centre pentru fabricarea produselor de brînză telemea. La aceste centre, responsabilii nu sînt destul de bine pregătiți din punct de vedere profesional, ceea ce crează greutăți în muncă, care se răsfrîng asupra calității produselor fabricate.

Noi ne propunem ca în toamna acestui an să organizăm un curs care să fie urmat, prin rotație, de toate cadrele de colectori de lapte și responsabilii de centre de fabricație a produselor lactate din regiunea noastră.

In strînsă colaborare cu întregul colectiv al întreprinderii, avînd ca scop de a da oamenilor muncii produse de calitate superioară, ne-am propus ca pe anul 1954 să îndeplinim planul de producție pînă la 30 noembrie a. c.

**GHECE ARCADIE**
Directorul I.S.P.L.-Cluj

# Pentru o cît mai strînsă legătură cu terenul în problema colectărilor și achizițiilor în regiunea Suceava

*Apariția Hotărîrii Consiliului de Miniștri al R.P.R și a C.C. al P.M.R. din 27 octombrie 1953 cu privire la îmbunătățirea și dezvoltarea sistemului de contractare și achiziție de animale și produse animale a constituit un sprijin deosebit în munca noastră. Prin avantajele bănești acordate producătorilor în funcție de sporul realizat, prin scutirile de cote și prin posibilitățile ce se oferă producătorilor de a-și procura unele produse speciale și mărfuri din comerțul de întîmpinare, Hotărîrea partidului și guvernului a contribuit la stimularea interesului țărănimii muncitoare pentru creșterea și îngrășarea de animale, pentru sporirea producției animale, pentru vînzarea lor către unitățile de stat și cooperatiste.*

*După apariția Hotărîrii, noi am dat cea mai mare atenție studierii și însușirii ei de către întregul aparat operativ al oficiilor noastre. In cadrul prelucrărilor făcute de fiecare oficiu raional, întregul nostru aparat a fost îndrumat să desfășoare o largă muncă de agitație și lămurire în rîndul producătorilor, pentru a arăta acestora că este in interesul lor să crească și să îngrașe un număr cît mai mare de animale pe care să le contracteze prin unitățile de stat și cooperatiste.*

*In vederea unei cît mai bune organizări a muncii, la începutul anului, planul oficiului regional a fost defalcat pe oficii raionale. Defalcacarea planului a fost făcută pe baza unui studiu serios al posibilităților economice ale fiecărui raion.*

*S-a avut în vedere și disponibilul de sacrifiecare, baza furajeră, și posibilitățile de creștere ce există în fiecare raion, cît și ocupațiile de bază ale țăranilor muncitori. Astfel, în raioanele de munte unde ocupația de bază a țăranilor muncitori o formează creșterea animalelor de rasă, sarcina principală a fost aceea de a se încheia un număr mai mare de contracte pentru viței și vite adulte, în timp ce în raioanele de șes s-a pus accentul pe încheierea unui număr mare de contracte pentru porcine.*

*Astfel alcătuit, planul a fost prelucrat la oficiul regional cu toți conducătorii oficiilor raionale, cu șefii secțiilor de achiziții și contractări de la raioane și cu achizitorii fruntași din regiune. Apoi, au avut loc consfătuiri de producție la fiecare oficiu raional, în prezența unui delegat al oficiului regional. Pe baza celor discutate la ședința pe regiune, în consfătuirile de la oficiile raionale s-a arătat în mod detailat planul de achiziții și contractări al oficiului respectiv, defalcat pe oameni, zile și comune. De asemenea conducerea oficiului regional s-a preocupat de completa ea aparatului de achizitori raionali cu elemente cinstite și bine pregătite din punct de vedere profesional. Totodată 4 achizitori care se dovediseră necinstiți și necorespunzători în muncă au fost înlăturați. S-a dat de asemenea o deosebită atenție completării aparatului de agenți comunali. Aceștia au fost selecționați din rîndul țăranilor muncitori cu putere de muncă și cu oarecare cunoștințe în domeniul nostru de activitate.*

*Paralel cu aceste măsuri, conducerile oficiilor au primit ca sarcină să urmărească permanent pe teren felul în care sînt realizate sarcinile de*

plan. Urmărirea situației din fiecare raion, cu ajutorul unei evidențe pe zile, ne-a permis să cunoaștem ritmul de realizare a contractărilor de specii și să înlăturăm deficiențele ce se iveau. De pildă s-a observat că raionul Botoșani a rămas la un moment dat în urmă cu contractările.

Deplasîndu-ne pe teren și analizînd în mod temeinic munca oficiului raional respectiv, au ieșit la iveală mai multe lipsuri, printre care și acelea că numeroși achizitori plecau în fiecare vineri din comunele ce le fuseseră repartizate, întorcîndu-se abia luni de dimineață, ceea ce atrăgea după sine pierderea contactului cu terenul și neîndeplinirea planului zilnic de contractări. In urma ajutorului primit, munca oficiului Botoșani s-a îmbunătățit. Și în raionul Săveni evidența ținută pe zile a arătat că treburile nu merg prea bine. Analiza făcută acolo a stabilit că numărul de achizitori era insuficient față de numărul comunelor din raion. Conducerea oficiului regional Suceava a luat imediat măsuri pentru întărirea numărului de achizitori repartizați de la alte oficii raionale și prin trimiterea unui delegat permanent de la oficiul regional care să sprijine munca. Pînă la 31 martie raionul Săveni a reușit să realizeze planul de contractări pe trim. I în proporție de 109%. In unele raioane, ca de pildă la Fălticeni, neindeplinirea planului se datora unor agenți comunali necorespunzători.

Evidența zilnică ne-a ajutat să descoperim și să înlăturăm unele elemente necinstite.

Așa de pildă, în raionul Fălticeni, cu ajutorul evidenței zilnice, s-a urmărit munca achizitorului Igna Ion, descoperindu-se că acesta întocmește contracte fictive.

Una din metodele folosite pentru controlul executării sarcinilor a fost organizarea sondajelor pe teren. Tovarăși de la oficiul regional se deplasau pe teren într-un anumit raion, pentru a constata dacă animalele contractate corespund avansurilor date producătorilor. In felul acesta noi am putut sezisa o serie de abateri ale unor achizitori (Hascal, Herșovici) care s-au făcut vinovați de încheierea unor contracte fictive.

S-a mai constatat între altele că nu toți achizitorii au respectat regulile pentru cîntărirea și însemnarea animalelor. Astfel unii achizitori ca Rabinovici Aron (Fălticeni) Caluntri (Botoșani) nu au cîntărit animalele deși aveau la dispoziție cîntare la o depărtare destul de mică de comunele respective.

Sondajele făcute pe teren ne-au arătat și alte lipsuri ale unor oficii raionale, ca de pildă, cel de la Fălticeni (conducător tov. Mînăioaiei Gh.) care privesc numai latura economică a contractărilor, neglijînd complet pe cea politică.

Datorită eforturilor depuse de colectivul oficiului regional și de colectivele oficiilor raionale, pînă la 20 iunie 1954 au fost obținute următoarele rezultate la încheierile de contracte raportate la plan pe semestrul I: bovine adulte 136%, mînzați 129%, viței 100%, porcine 176%, ovine 189%. Raioanele fruntașe sînt: Botoșani care a realizat peste 200% la viței, porcine și ovine, Trușești care a realizat 178% la viței și 206% la porcine, Dorohoi care a realizat 226% la bovine, 194% la mînzați, 233% la porcine.

Pe lîngă succesele obținute, oficiul nostru are însă și unele lipsuri în muncă. Astfel, nu a îndrumat oficiile raionale să se ocupe de încheierea unor contracte cu date de expirare mai scurte. Așa se face că pe trim. I 1954 oficiul nu a avut animale contractate cu termen de expirare în cursul acestui trimestru decît în procent de 80,60% iar în trim. II abia 46%.

De asemenea oficiul regional nu a urmărit în suficientă măsură planul de preluări al fiecărui oficiu raional. In cursul trim. I a existat un procentaj de circa 3% animale restante, iar în trim. II de circa 33%.

In cinstea celei de a 10-a aniversări a eliberării patriei noastre și a Congresului P.M.R., colectivul oficiului nostru și-a propus să realizeze pînă la data de 23 August întreg planul anual la încheieri de contracte pe specii. In acest scop, ne-am propus să intensificăm munca de îndrumare și control pe teren și să analizăm lunar munca colectivelor din oficiile raionale. Printre măsurile luate pentru întărirea legăturii cu terenul s-a stabilit ca fiecare achizitor să stea cel puțin două zile în comuna ce i-a fost încredințată pentru a putea îndeplini astfel în întregime planul de contractări. Pe de altă parte, pentru a arăta producătorilor metodele de muncă ce trebuie folosite pentru a obține animale grase, vom instrui temeinic agenții comunali. De asemenea, vom veghea ca termenele de expirare ale contractelor să fie astfel eșalonate încît să se asigure o preluare ritmică a animalelor pentru îndeplinirea planului de aprovizionare.

Colectivul oficiului nostru este hotărît să nu precupețească nici un efort pentru atingerea obiectivelor ce și-a propus, fiind conștient că în felul acesta va contribui la îmbunătățirea aprovizionării oamenilor muncii de la orașe și sate.

VASILE ALEXANDRU
Director O.R.A.C.A. — Suceava

# Papura o importantă materie primă

O plantă larg răspîndită în regiunea inundabilă a Dunării, în Deltă şi în apele interioare ale ţării noastre este papura. Papura are multiple întrebuinţări, fiind folosită ca material auxiliar, pentru producerea unor bunuri de larg consum.

Papura face parte din grupa angiospermelor (a plantelor cu sămînţa învelită), din monocotiledonate.

In ţara noastră cresc trei specii de papură. Cea mai răspîndită este papura cu frunza lată, care are un rizom mai subţire decît stuful, aproape în întregime umplut cu substanţa de rezervă. Acest rizom se întinde orizontal în nămol, atingînd o lungime de 5—6 m. Din el cresc tulpini scurte şi groase cu frunza lată şi liniară.

Din punctul de vedere al raporturilor cu mediul înconjurător, papura face parte din categoria plantelor higrofite, caracteristice locurilor inundate. Papura are nevoie de un sol mai acid (pH 6,5) şi de apă mai puţină decît stuful. Astfel se explică apariţia ei în diferite locuri apropiate de mal care rămîn uscate în cea mai mare parte a anului.

Formaţii răzleţe de papură apar şi în masivele de stuf, fără a căpăta o extindere mai mare.

Papura trăieşte în asociaţie cu alte plante, dintre care cea mai răspîndită este stuful. Impreună şi mai compacte sînt situate în insula Brăilei şi altele.

Papura se recoltează în luna august, septembrie şi mai rar în octombrie.

In ţara noastră terenurile acoperite cu papură reprezintă aproximativ 8300 ha. Cele mai întinse şi mai compacte sînt situate în insula Brăilei şi în Deltă.

In medie la un hectar se recoltează 30—40.000 kg papură. După uscare, papura scade în greutate pînă la 70—80% din greutatea iniţială.

Trebuie remarcat faptul că suprafeţele de teren nu sînt acoperite în mod continuu şi din această cauză nu există o corelaţie constantă între producţia realizată şi suprafaţă, aceasta fiind dese ori întreruptă de ochiuri de apă, zone de stuf, rogoz şi ţipirig.

Recoltarea papurei se face manual cu tarpanul (o unealtă asemănătoare cu secerea avînd un mîner lung de lemn). Tulpinile de papură tăiate se leagă în maldăre, a căror greutate medie este de 10 kg.

Din papură se realizează multe produse. Din tulpină se fac rogojini de diferite dimensiuni, coşuri, ştergătoare şi alte produse. Rogojinile sînt folosite pentru uzul casnic şi pentru producţia agrolegumicolă, producţia de tutun şi piscicolă ca produs auxiliar (ambalaj).

Puful de papură se poate folosi pentru fabricarea fetrului de pălării (în amestec cu firele de lînă).

O altă întrebuinţare care poate fi dată pufului de papură este aceea de material izolant pentru frigorifere şi căptuşeli ale hainelor şi centurilor de salvare a aviatorilor, avînd marea calitate de a pluti deasupra apei.

Dat fiind faptul că planta nu produce floare şi nici puf, în cazul cînd tulpina a fost tăiată înainte de a-şi fi terminat perioada de vegetaţie şi deci înainte ca hrana necesară să fi fost acumulată în rizom — recoltarea pufului se poate face numai la plantele a căror tulpină a fost lăsată intactă în anul anterior.

Unităţile Direcţiei generale a industriei peştelui trebuie să se preocupe de recoltarea papurii şi de confecţionarea rogojinilor. Acestea trebuie să urmeze exemplul Intreprinderii agrozootehnice şi de exploatarea stufului — Tulcea, care confecţionează rogojinile necesare, la un preţ redus şi le livrează altor unităţi. Dimpotrivă, alte unităţi ca Intreprinderea pisicolă Brăila care dispune de o suprafaţă de peste 6000 ha de papură, nu-şi confecţionează rogojinile necesare producţiei piscicole.

In cursul acestui an, Intreprinderile piscicole Brăila, Galaţi, Hîrşova, Călăraşi, Greaca, Zimnicea, Corabia, Bistreţ şi Sulina trebuie să ia toate măsurile în vederea valorificării papurii şi confecţionării rogojinilor în ateliere proprii.

Pentru viitor se impune studierea şi aplicarea sistemului recoltării mecanizate, precum şi stabilirea de noi sortimente de produse din papură — în special în vederea confecţionării unor ambalaje.

Prin aceasta s-ar putea realiza o mai bună valorificare a papurii şi o reducere a preţului de cost la diferite produse de larg consum.

Ing. E. PANIGHIANŢ

# Expoziţia de animale de la Teiuş

In cadrul tîrgului anual de la Teiuş, raionul Alba-Iulia, a avut loc joi 24 iunie a. c. expoziţia de animale crescute şi îngrăşate de producătorii agricoli pe bază de contracte încheiate cu O.R.A.C.A. şi cooperativele sătești. Această expoziţie interraională a fost organizată de Oficiul regional de achiziţii şi contractări de animale Hunedoara-Deva cu sprijinul Ministerului Agriculturii şi Silviculturii şi al Ministerului Industriei Alimentare.

Deschizînd expoziţia, tov. Bodea prim vicepreşedinte al Comitetului Executiv al Sfatului Popular Regional Hunedoara din Deva, a scos în relief marile avantaje pe care statul le acordă producătorilor agricoli care încheie contracte pentru creşterea şi îngrăşarea de animale şi păsări.

După festivitatea deschiderii, a urmat vizitarea expoziţiei de către un mare număr de participanţi. In primele ore de la deschidere, expoziţia a fost vizitată de circa 6.000 cetăţeni, majoritatea ţărani muncitori veniţi din întreaga regiune.

La intrare au fost instalate două mari panouri care înfăţişau caracterul expoziţiei. Un interes deosebit l-a stîrnit pavilionul în care erau expuse 47 bovine adulte de diferite rase, a căror greutate varia între 810 şi 1030 kg.

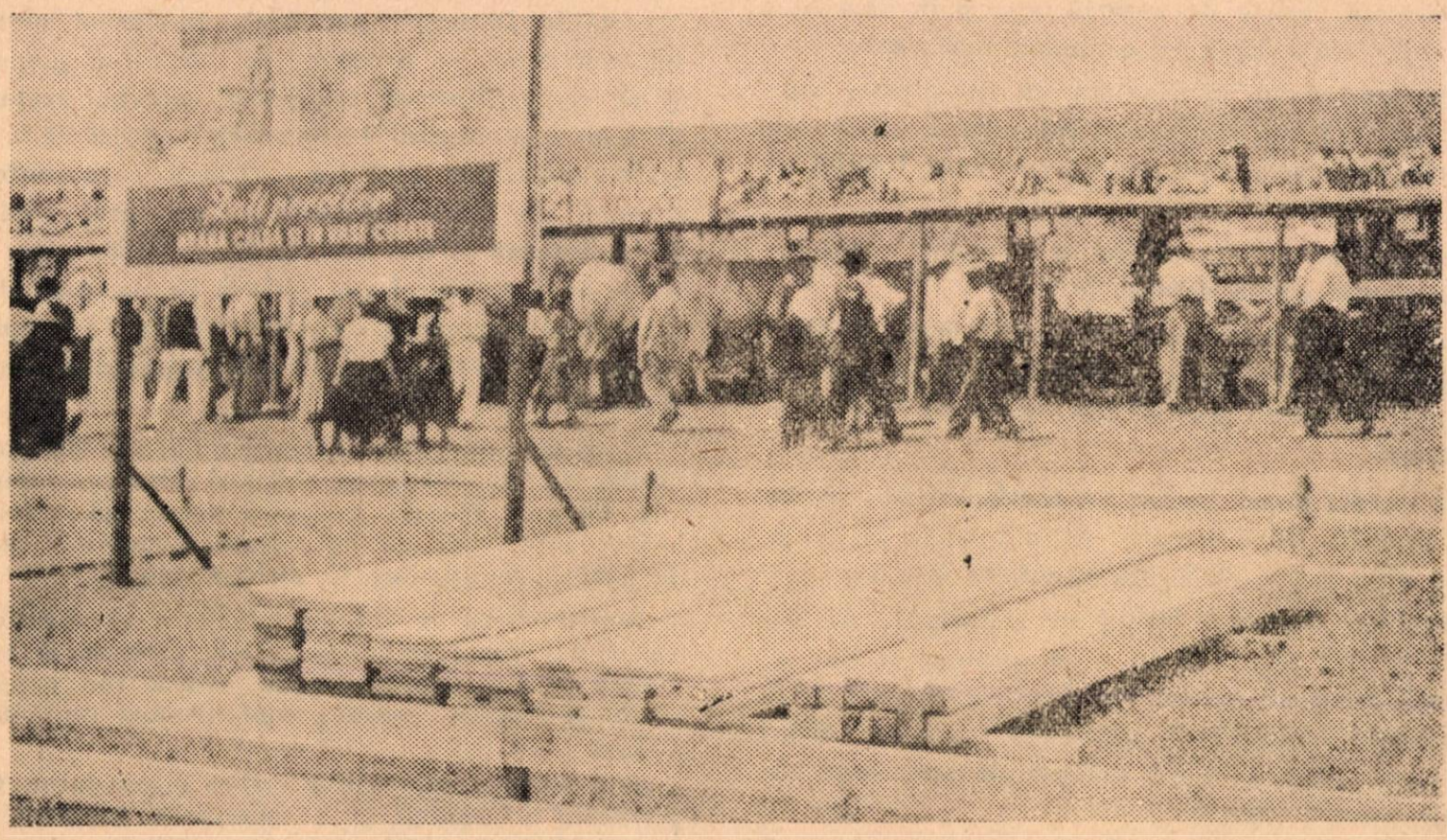
Intr-un alt pavilion au fost grupaţi mînzaţi şi viţei ai producătorilor agricoli din diferite comune ale regiunii Hunedoara.

Mult interes au arătat vizitatorii pentru porcii expuşi. In fiecare boxă a fost aşezată cîte o tăbliţă cu indicaţia numelui producătorului, comuna, data contractării, sporul realizat şi greutatea animalului la predare.

Tot în cadrul expoziţiei de animale au fost amenajate standuri cu produse industriale destinate comerţului de întîmpinare, precum şi standuri cu cărţi şi produse alimentare.

Mulţi dintre ţăranii muncitori, după ce au vizitat expoziţia şi au cunoscut mai bine avantajele contractărilor, şi-au exprimat dorinţa de a încheia şi ei contracte cu statul. Astfel, în ziua expoziţiei s-au încheiat contracte pentru 40 bovine şi 15 porcine.

A urmat apoi premierea producătorilor care au obţinut rezultate deosebite în creşterea şi îngrăşarea animalelor.



**Aspect de la expoziţia de animale din Teiuş**
Cu o parte din banii primiţi pentru animalele predate statului pe bază de contract, producătorii cumpără mărfuri prin comerţul de întîmpinare

Premiul I pentru bovine a fost acordat producătorului Beşoiu Ioan din comuna Sebeş, raionul Sebeş, pentru două bovine în greutate totală de 2045 kg, la care a realizat un spor de 250 kg; premiul II s-a acordat producătorului Mareş Petru, din comuna Haţeg, raionul Haţeg, pentru două bovine avînd greutatea de 1825 kg, la care a realizat un spor de 375 kg. De asemenea, premiul II a mai primit şi Gospodăria agricolă colectivă Obreja pentru două bovine care au prezentat un spor de 175 kg; premiul III s-a acordat producătorilor Lăucrăjan Ioan din comuna Vinţ, raionul Alba, Stanciu Ioan din comuna Landrăm, raionul Sebeş şi Barna Mihăilă din comuna Mihalţ, raionul Alba.

Pentru tineret bovin s-au acordat: premiul I producătorului Kiss Aron din comuna Galda, raionul Alba, pentru un tăuraş în greutate de 335 kg la care s-a obţinut un spor de 175 kg; premiul II producătorului Drăghici Ioan din Vinţul de Jos, raionul Alba, pentru un viţel în greutate de 180 kg de la care s-a obţinut un spor de 65 kg; premiul III producătorului Florea Ilie din comuna Mesente, raionul Alba.

La porcine, premiul I s-a acordat producătorului Vlad Avram din comuna Lancrăm, raionul Sebeş, pentru un porc de 165 kg, la care a obţinut un spor de 105 kg; premiul II G.A.C.-ului Cistei pentru doi porci cu un spor de cîte 169 kg; premiul III producătorului Breaz Petru din comuna Mihalţ, raionul Alba.

De asemenea, s-au mai acordat diplome şi menţiuni G.A.C.-ului din Obreja şi G.A.C.-ului din Cistei, precum şi altor producători agricoli.

In afară de diplomele înmînate, s-au mai dat şi premii în unelte agricole ca: semănători de porumb, grape cu două cîmpuri, pluguri, prăşitori, batoze de porumb manuale, uruitoare, coase etc.

Expoziţia de animale a avut un succes deplin şi a constituit un puternic stimulent pentru ţăranii muncitori de a încheia contracte pentru creştere şi îngrăşare de animale, cu unităţile de stat şi cooperatiste.

# Aspecte din activitatea O.R.A.C.A. Oradea

După apariţia Hotărîrii cu privire la îmbunătăţirea şi dezvoltarea sistemului de contractare şi achiziţie de animale şi produse animale, întreprinderea noastră a trecut la o largă popularizare a acesteia.

Astfel, Hotărîrea a fost transmisă prin megafoane în toate centrele raionale din regiunea noastră, iar afişele primite de la minister au fost afişate în cele mai frecventate locuri ca: gări, sfaturi populare comunale, cooperative, dispensare veterinare etc. In slujba acestei acţiuni a fost pusă şi caravana cinematografică. La toate turneele caravanei, cîte un delegat al nostru a ţinut consfătuiri cu ţăranii înainte şi după prezentarea filmului. Prin folosirea caravanei am înregistrat succese frumoase. Astfel, în urma popularizării făcute prin caravana cinematografică 48 de producători din comunele Căpăcel şi Mihălău (raionul Oradea) au încheiat contracte pentru diferite animale. In această muncă am avut însă şi unele deficienţe. De pildă, în comuna Remetea (raionul Beiuş) mobilizarea a fost slabă, numărul de producători participanţi la consfătuire a fost mic.

Popularizarea avantajelor Hotărîrii s-a făcut şi la tîrguri şi oboare, unde delegaţii regionali, delegaţii raionali şi referentul de achiziţii pe teren au stat de vorbă cu producătorii, explicîndu-le multiplele avantaje ce decurg din contractarea animalelor. In cazurile în care unii producători s-au prezentat în tîrguri ca să vîndă mînzaţi, viţei, vite slabe sau grăsuni, li s-a explicat că este mai avantajos să încheie contracte pentru îngrăşarea sau creşterea lor.

In unele raioane, unde organele noastre au înţeles importanţa muncii de lămurire, contractările au decurs în condiţii mulţumitoare. De exemplu, în perioada 1.I.—31.V.1954 colectarea de vite mari (bovine) se prezintă astfel:

raionul Oradea, 195%
raionul Salonta, 179% şi
raionul Alejd, 128%.

In unele raioane acţiunea de contractări şi achiziţii de vite mari a fost slabă. Raioanele codaşe în această privinţă sînt: Săcuieni 39%; Marghita 50%; Şimleul Silvaniei 65%; Beiuş 70%.

In ceea ce priveşte contractarea mînzaţilor în regiunea Oradea, rezultatele sînt nesatisfăcătoare. Aceasta se datoreşte faptului că nici şeful serviciului de achiziţii şi nici conducerea întreprinderii nu au dat atenţia cuvenită contractărilor.

In munca de colectare a viţeilor, cele mai frumoase rezultate le-a obţinut raionul Şimleul Silvaniei 110% iar codaşe au rămas raioanele: Beiuş 29% şi Marghita 13,2%.

Deşi în raionul Marghita există un număr mare de animale, totuşi responsabilul bazei, Zadovi Nicolae şi agentul de achiziţie Szücs G., nu au dat atenţia cuvenită contractărilor, muncind în mod superficial. Ei nu îndrumează, nu ajută suficient pe achizitori, mulţumindu-se să efectueze aşa zisele „vizite fulger" în diferite comune şi sate, fără să stea de vorbă cu producătorii. Ei nu au

căutat să lărgească reţeaua de agenţi comunali, care constituie un factor important în această muncă. Raionul Marghita, deşi are 19 comune, totuşi nu dispune în prezent decît de 9 agenţi comunali.

In raionul Beiuş, responsabilul de bază Bulck Moise şi referentul de achiziţii Luncan Vasile, au neglijat contractarea animalelor mici, nu au îndrumat pe achizitori şi i-au lăsat să contracteze numai bovine mari.

In privinţa contractării şi achiziţionării de porci, rezultate mulţumitoare s-au obţinut numai în 2 raioane şi anume: Oradea 197% şi Săcueni 120%. In raionul Beiuş, munca a decurs slab nerealizîndu-se decît 9% din plan. In acest raion s-a distribuit producătorilor doar 100 purcei.

Deseori conducerea O.R.A.C.A.-Oradea a atras atenţia referentului de achiziţii Luncan că trebuie să se ocupe în mod serios cu această problemă, dar acesta şi-a neglijat îndeplinirea sarcinilor.

In ceiace priveşte contractarea oilor şi mieilor, raionul Salonta este în frunte cu 122%, respectiv 127%; urmează raionul Alejd cu 177% respectiv 98%; raionul Beiuş a contractat miei în proporţie de 132% faţă de plan şi oi în proporţie de numai 20,2%. Restul raioanelor au contractat slab. In raionul Şimleul Silvaniei contractările reprezintă 35% oi şi 89% miei.

După apariţia Hotărîrii privind salarizarea achizitorilor şi agenţilor comunali, am trecut la o nouă formă de organizare. Procedînd în spiritul Hotărîrii, toate raioanele din regiunile noastre au fost împărţite pe grupe. Pentru fiecare grup de comune s-a repartizat cîte un achizitor, cu obligaţia ca fiecare să respecte strict raza sa de activitate. Fiecărui achizitor i s-a trasat ca sarcină întărirea şi lărgirea reţelei de agenţi comunali, astfel ca în fiecare comună să existe cîte un agent. Ca exemplu bun în munca organizatorică, citäm pe tovarăşii Donyan Francisc, achizitor în raionul Alejd pentru grupa de comune nr. 1, Craiciovici Francisc din raionul Şimleul Silvaniei grupa nr. 3 şi alţii.

Munca de urmărire se face pe teren prin achizitori care cunosc personal pe producătorii din raza lor de activitate. Aceştia vizitează în mod regulat pe producătorii contractanţi, dîndu-le îndrumări şi sfaturi tehnice şi practice pentru o cît mai bună îngrijire şi îngrăşare a animalelor. Cu ocazia acestor vizite, achizitorii urmăresc şi munca producătorilor.

Pentru urmărirea termenelor stipulate în contracte, referentul tehnic de plan ţine o evidenţă precisă a scadenţelor de livrare, conform contractelor. In fiecare săptămînă au loc consfătuiri de lucru cu achizitorii. La aceste consfătuiri sînt discutate şi dezbătute larg toate problemele ridicate de participanţi şi în special dificultăţile în muncă întîlnite pe teren. Cu această ocazie, referentul tehnic de plan comunică fiecărui achizitor numele producătorilor care sînt obligaţi să predea animalele contractate în săptămîna respectivă.

Această metodă, a dat rezultate foarte bune în raioanele Oradea, Beiuş, Săcueni şi Şimleul Silvaniei. Au fost totuşi unii tovarăşi ca Szücs Josif, referent tehnic achizitor (Marghita) şi Szilagyi referent tehnic plan (Alejd), care nu ţin evidenţa precisă a termenelor stipulate în contracte.

O altă metodă de muncă pe care o întrebuinţează întreprinderea noastră, este aceea de a ţine o strînsă legătură prin corespondenţă cu majoritatea producătorilor, mai ales în acele locuri unde munca merge mai slab. Astfel s-a creat o posibilitate de informare a întreprinderii direct de la producători, ceea ce ne ajută să cunoaştem mulţumirile sau nemulţumirile lor. Ceea ce trebuie relevat este faptul că aproape nici o scrisoare a noastră nu rămîne fără răspuns, ţăranii aducîndu-ne la cunoştinţă diferite întîmplări şi amănunte interesante, care apoi la noi sînt studiate şi prelucrate. Unii producători ne cer sfaturi la care răspundem întotdeauna; astfel, prin acest mijloc, noi am stabilit legături permanente cu mulţi producători.

Iată ce ne scrie ţăranul Medgyesi Imre din comuna Ciumeghin raionul Salonta: „Nu ştiu care este scopul informării ce îmi solicitaţi, dar cu dragă inimă vă răspund. Cei doi boi contractaţi sînt îngrijiţi şi hrăniţi bine cu furaje concentrate şi păioase. Au început să se îngraşe frumos şi sporul pe kg prevăzut în contract va fi îndeplinit". El mai cere unele lămuriri şi încheie scrisoarea plin de speranţa că la expirarea termenului de predare va satisface toate condiţiile şi va putea fi mulţumit încasînd drepturile ce decurg din contract.

Asemenea scrisori şi diferite informări ne sosesc zilnic.

Dar primim şi scrisori prin care producătorii se plîng de absenţa achizitorilor. Avem şi plîngeri despre neglijenţa agenţilor veterinari ai Sfaturilor Populare comunale, care nu-şi fac datoria şi nu vaccinează purceii.

Noi am popularizat producătorii care s-au evidenţiat la predarea animalelor contractate. Printre aceştia este şi Beke Máté din Cheşeveu (raionul Săcueni), care a predat 2 boi în greutate de 1820 kg, pentru care a încasat 9417 lei, 3 kg talpă, 7 fuse piele, 4 1/2 kg bumbac, reducerea cotei de carne cu 120 kg şi a cotei de porumb cu 250 kg.

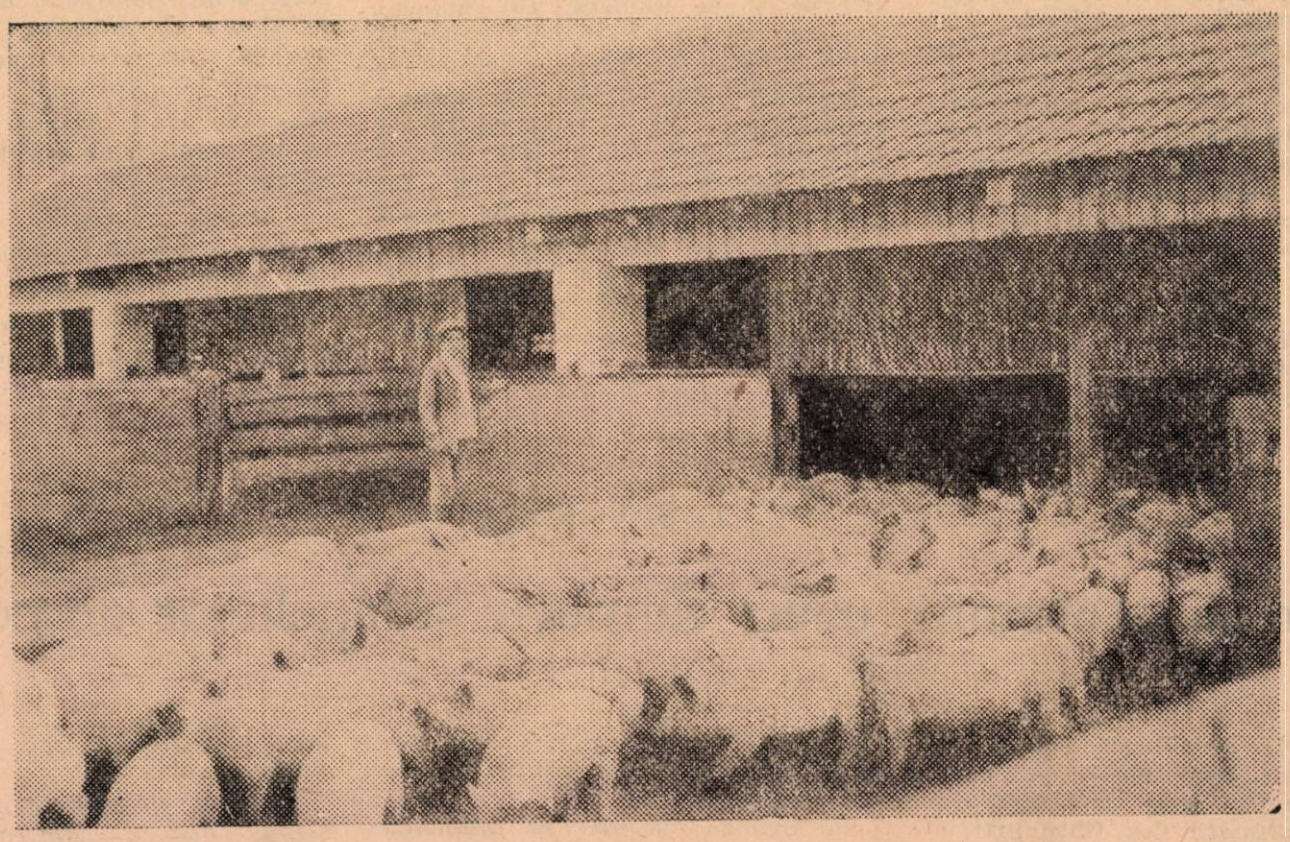
Cu toată silinţa pe care colectivul nostru şi-o dă necontenit de a desfăşura o muncă de calitate, totuşi mai presistă încă lipsuri serioase. Trebuie

subliniat ca o deficienţă serioasă colaborarea nesatisfăcătoare dintre serviciul de achiziţii şi serviciul de plan. Şeful serviciului achiziţii nu se deplasează suficient pe teren, din care cauză nu cunoaşte în suficientă măsură nevoile şi greutăţile oficiilor raionale. De asemenea, nu ajută oficiile în suficientă măsură cu mijloace de transport auto. O altă lipsă este aceea că nu s-au realizat prevederile din planul de muncă pe luna iunie, în ceea ce priveşte instruirea la locul de muncă a recepţionerilor, referenţilor tehnici de achiziţie şi a achizitorilor.

Asemenea lipsuri frînează munca întregului colectiv şi de aceea se impune grabnica lor lichidare.

In întîmpinarea aniversării celui de al 10-lea an de la eliberarea Patriei noastre de către glorioasa Armată Sovietică, colectivul nostru şi-a propus îndeplinirea înainte de termen a planului anual, ca astfel să contribuim şi noi la ridicarea nivelului de trai al oamenilor muncii de la oraşe şi sate.

**WEINBERGER IOSIF**
Şeful serviciului achiziţii
O.R.A.C.A. — Oradea



**Crescătoria de porci URSENI I.C.I.A. — Timişoara**
Hrănirea tineretului porcin

# RECENZII

**A. P. MACAŞEV:**

## Păstrarea şi transportul peştelui proaspăt

(Traducere din limba rusă, Editura tehnică, 1954)

Peştele fiind un animal cu sîngele rece se alterează extrem de repede, chiar la temperaturi destul de joase. Datorită acestei cauze, păstrarea peştelui în timpul transportului la cherhanale şi la locurile de consum, constituie o problemă deosebit de importantă.

In Uniunea Sovietică, unde se consumă cantităţi extrem de mari de peşte, se acordă o atenţie deosebită răcirii peştelui proaspăt în timpul transportului, astfel încît el să ajungă la consumatorii din regiunile cele mai îndepărtate în condiţii desăvîrşite de conservare.

Broşura se adresează muncitorilor, maiştrilor, tehnicienilor şi inginerilor din industria peştelui. Autorul expune procedeele folosite şi mijloacele posibile pentru perfecţionarea tehnicii păstrării şi transportului peştelui proaspăt.

In primul capitol al cărţii se amintesc principiile pe care se bazează răcirea peştelui şi modificările care survin în corpul peştelui după moarte, sub influenţa diverşilor factori. Apoi, se descriu metodele folosite pentru răcirea şi păstrarea peştelui, proprietăţile gheţei artificiale, regulile după care se desfăşoară procesul de răcire a peştelui cu ghiaţă fărămiţată, răcirea peştelui cu saramură sau cu apă rece şi în sfîrşit fabricarea, păstrarea şi exploatarea depozitelor de gheaţă.

In capitolul II se expun metodele folosite pentru transportul pe apă al peştelui proaspăt şi viu, cu ajutorul vivierelor şi pe traulere. In capitolul următor se expune metoda obişnuită pentru transportul peştelui proaspăt pe calea ferată, cînd se foloseşte aproape exclusiv peşte viu, răcit cu ghiaţă sfărîmată şi ambalat în lăzi, care se încarcă apoi în vagoane frigorifere. Intrucît această metodă folosită curent are nenumărate dezavantaje, în capitolul IV se studiază posibilităţile existente pentru îmbunătăţirea procedeelor de transport şi de păstrare a peştelui proaspăt.

Astfel se arată modul cum trebuie să se facă răcirea prealabilă a peştelui, cercetările cu privire la utilizarea substanţelor conservante şi posibilitatea de a folosi antibioticele pentru prelungirea duratei de păstrare a peştelui proaspăt.

Ultimul capitol al cărţii tratează despre păstrarea şi transportul peştelui viu. Se arată modul cum se face transportul peştelui viu şi condiţiile ce trebuie să fie îndeplinite. In continuare se descrie transportul peştelui viu prin metoda de suprarăcire a acestuia pînă la starea de înţepenire, care este o metodă nouă, propusă pentru transportul unor anumite specii de peşti. Se arată apoi o altă metodă, potrivit căreia pentru transportul peştelui se foloseşte narcoza electrică.

Această broşură scrisă într-un limbaj accesibil, cititorilor constituie un sprijin în munca tehnicienilor şi muncitorilor din industria peştelui, pentru îmbogăţirea cunoştinţelor lor tehnice.

**V. T. SEVCENCO :**

## Cum să prevenim uzura timpurie a uneltelor de pescuit

(Traducere din limba rusă, Editura tehnică, 1954).

*Materialele pescăreşti confecţionate din fibre vegetale — bumbac, in sau cînepă, spre deosebire de cele confecţionate din fibre artificiale, se uzează repede, fiind uşor distruse sub acţiunea diverşilor factori (bacterii, ciuperci, şoareci, lumină solară etc). Datorită acestei cauze, ele trebuie supuse unor anumite tratamente care să le mărească rezistenţa la uzură şi deci durata lor de utilizare.*

*In acest scop se efectuiază diferite tratamente asupra acestor materiale, atît la fabricile producătoare cît şi la punctele pescăreşti. Cea mai eficace metodă care se foloseşte însă pentru mărirea rezistenţei materialelor pescăreşti confecţionate din fibre vegetale este aşa numita conservare chimică. Prin aplicarea acestei metode se micşorează consumul de materiale şi se realizează economii importante. In acelaşi timp, se măreşte şi productivitatea muncii în timpul pescuitului, deoarece materialele astfel tratate nu mai trebuie aduse la ţărm pentru uscare şi dezinfectare.*

*In broşura „Cum să prevenim uzura timpurie a uneltelor de pescuit" tradusă recent în limba romînă, se descriu într-o formă simplă metodele cele mai eficace folosite în Uniunea Sovietică pentru conservarea chimică a materialelor utilizate la confecţionarea plaselor.*

*După ce se arată cauzele care provoacă deteriorarea fibrelor vegetale, se descriu metodele combinate de conservare chimică, prin care cuprul sau cromul, ori concomitent ambele metale, se fixează pe fibre, urmînd ca apoi să se facă impregnarea fibrelor cu ulei de antracen sau cu gudron de huilă.*

*In continuare autorul descrie metodele de cătrănire, adică de impregnare a materialelor pentru plase. La aplicarea acestei metode se folosesc soluţii sau emulsii de ulei de antracen, de gudroane de huilă ori naftion (care este o emulsie de naftenat de cupru în apă amoniacală).*

*Broşura se încheie cu cîteva noţiuni despre controlul calităţii produselor chimice folosite ca materie primă (materiale tanante, catran şi coloranţi) la conservarea materialelor pentru plasă. Astfel se arată modul cum se face analiza materiei tanante, cum se controlează calitatea catranului la cătrănirea materialului pentru plase şi în sfîrşit cum se determină cuprul şi cromul fixaţi pe materialele pentru plase.*

*Procedeele expuse în această broşură se pot realiza cu mijloace simple, iar utilizarea metodelor descrise permit realizarea unor însemnate economii la folosirea materialelor pentru plase.*

*Această broşură este de un real folos muncitorilor şi tehnicienilor din industria peştelui care prin citirea ei pot învăţa lucruri noi şi folositoare.*

# DISPOZIȚIUNI LEGALE
## interesând sectorul industriei alimentare

1. **Extras din H.C.M. nr. 741,** privind efectuarea recensămîntului utilajelor nemontate și a celor ce nu necesită montaj și sînt folosite, publicat în Colecția de Hotărîri și Dispoziții ale Consiliului de Miniștri al R.P.R. nr. 29 din 1 iunie 1954.

In scopul unei juste repartizări și folosiri a utilajelor, se va efectua recensămîntul utilajelor nemontate precum și a utilajelor care nu necesită montaj, aflate în depozit în orice loc, conform situației la 20 iunie a. c. Recensămîntul va cuprinde utilajele aparținînd întreprinderilor sau unităților subordonate tuturor ministerelor și instituțiilor centrale, cu excepția celor aparținînd U.C.E.C.O.M. și U.R.C.A.D., precum și celor aparținînd unităților subordonate sfaturilor populare.

Pentru conducerea și coordonarea lucrărilor de recensămînt, în fiecare minister și instituție centrală se vor constitui comisii formate din locțiitorul ministrului, directorul planificării, mecanicul șef și directorul investițiilor, iar în cadrul întreprinderilor se vor constitui comisii formate din directorul întreprinderii, inginerul șef, șeful planificării, șeful contabil, mecanicul șef și șeful serviciului de investiții.

Pînă la data de 10 iulie 1954, ministerele și instituțiile centrale vor înainta C.S.P.-ului și Direcției centrale de statistică, sub semnătura ministrului sau conducătorului instituției centrale, listele centralizatoare însoțite de fișele individuale ale utilajelor întreprinderilor.

Prezentarea de date nereale sau false ca și refuzul de a prezenta datele la timp, se sancționează penal.

2. **H.C.M. și a C.C. al P.M.R. nr. 783** cu privire la executarea lucrărilor de îngrijire a culturilor, recoltat, desmiriștit, treerat, însămînțări și arături adînci de toamnă, precum și cu privire la realizarea planului de colectare pe 1954, publicată în Colecția de Hotărîri și Dispoziții ale Consiliului de Miniștri al R.P.R. nr. 31 din 3 iunie 1954.

Hotărîrea cuprinde executarea lucrărilor de îngrijire a culturilor, pregătirea recoltatului și treeratului, executarea lucrărilor de recoltat și treerat, organizarea colectării, recepționării și depozitării produselor agricole vegetale, executarea lucrărilor de pregătire a însămînțărilor, sarcinile ministerelor, instituțiilor, întreprinderilor economice și cooperatiste, precum și organizarea muncii politice de masă.

3. **H.C.M. nr. 817,** privind reglementarea proiectării și construirii de localuri pentru unitățile comerciale și de prestațiuni de servicii, publicată în Colecția de Hotărîri și Dispoziții a Consiliului de Miniștri al R.P.R. nr. 33 din 13 iunie 1954.

Ministerele, instituțiile, întreprinderile și organizațiile care construiesc locuințe muncitorești, blocuri de locuințe, grupe de clădiri de locuit și cvartale de locuit, sînt obligate să prevadă în termenele de proiectare spațiile necesare unităților comerciale și unităților de prestațiuni de serviciu, potrivit indicațiunilor Ministerului Comerțului Interior, respectiv al Ministerului Gospodăriei Comunale și Industriei Locale.

4. **H.C.M. nr. 881,** privind scutirea de autorizare a unor deținători de mașini de scris, publicată în Colecția de Hotărîri și Dispoziții ale Consiliului de Miniștri al R.P.R. nr. 35 din 25 iunie 1954.

Instituțiile și întreprinderile de stat, organizațiile economice ale statului, organizațiile cooperatiste și cele cu caracter obștesc sînt scutite de autorizare pentru deținerea mașinilor de scris. Aceste unități sînt obligate a le înregistra la organele miliției locale în termen de 60 de zile de la data publicării prezentei hotărîri.

Mutarea unei mașini de scris aparținînd unităților enumerate mai sus, se va anunța în termen de 48 ore la organele locale de miliție.

5. **Instrucțiuni,** privind circulația pe drumurile publice și sancționarea contravențiilor săvîrșite în acest sector, aprobate prin H.C.M. nr. 910 din 14 iunie 1954, publicate în Colecția de Hotărîri și Dispoziții ale Consiliului de Miniștri al R.P.R. nr. 34 din 23 iunie 1954.

Instrucțiunile cuprind: dispoziții generale, înscrierea în circulație și radierea din scripte a vehiculelor cu tracțiune mecanică, verificarea vehiculelor cu tracțiune mecanică, numere de ordine, conducători de vehicule, carnete de conducere, verificarea posesorilor de carnete de conducere, reguli de circulație, obligațiile conducătorilor de vehicule cu tracțiune mecanică, încărcarea vehiculelor, viteze, circulația prin intersecții în localități, oprirea și staționarea vehiculelor, circulația grupurilor organizate, dirijarea circulației, dispoziții speciale pentru autobuze, troleibuze, tramvaie, taximetre, biciclete, dispoziții speciale pentru pietoni, constatarea și sancționarea contravențiilor și măsuri administrative.

6. **Instrucțiuni,** privind sancționarea contravențiilor la regimul înscrierii și evidenței populației, aprobate prin H.C.M. nr. 910 din 14 iunie 1954, publicate în Colecția de Hotărîri și Dispoziții ale Consiliului de Miniștri al R.P.R. nr. 34 din 23 iunie 1954.

7. **Instrucțiuni,** privind sancționarea contravențiilor de la obligațiile în legătură cu folosirea, vînzarea, cumpărarea, deținerea și transmiterea sub orice formă a mașinilor de scris și multiplicațiunilor, aprobate prin H.C.M. nr. 910 din 14 iunie 1954 publicate în Colecția de Hotărîri și Dispoziții ale Consiliului de Miniștri al R.P.R. nr. 34 din 23 iunie 1954.

8. **Instrucțiuni,** privind sancționarea contravențiilor la paza și ordinea obștească aprobate prin H.C.M. nr. 910 din 14 iunie 1954, publicate în Colecția de Hotărîri și Dispoziții ale Consiliului de Miniștri al R.P.R. nr. 34 din 23 iunie 1954.

9. **Instrucțiuni,** pentru sancționarea contravențiilor de la dispozițiile privind reglementarea funcționării și controlului instalațiilor mecanice sub presiune și instalațiilor de ridicat, aprobate prin H.C.M. nr. 903 din 14 iunie 1954, publicate în Colecția de Hotărîri și Dispoziții ale Consiliului de Miniștri ale R.P.R. nr. 35 din 25 iunie 1954.

# Colțul SATIRIC

Achizitorul Călin Constantin de la ORACA-Filiași, regiunea Craiova a încheiat contracte fictive pentru un număr însemnat de animale.

*Spuneți: cine fără acte*
*falsifică la contracte,*
*fără nici o socoteală?*
*N-aveți nici o bănuială?*
*Hai, gîndiți-vă puțin*
*și ghiciți-l: e*

*(Călin)*

**La secția metalurgică a fabricii „Ionel Jora"—Galați, se produc găleți și cazane de proastă calitate.**

*Nu e cred, nici o scofală,*
*Că gălețile vă crapă.*
*Nici ulciorul din zicală,*
*Nu a mers prea mult la apă.*

**Muncitori, tehnicieni, funcţionari!**

Cîtiți și răspîndiți

REVISTA INDUSTRIEI ALIMENTARE
PENTRU PRODUSE ANIMALE

Apare sub îngrijirea unui comitet de redacție.

Redacția și administrația:
București. – Calea Victoriei Nr. 63–69.
Telefon 4.15.95.

E2035/1

KAT

# REVISTA INDUSTRIEI ALIMENTARE

## PENTRU PRODUSE ANIMALE

Institut. de Documentare Tehnică
BUCUREȘTI
OBMEN - CSERE
VYMENA - WYMIANA
TAUSCH - CMEHA

Országos Mészeti Könyvtár
BALATONA

# REVISTA INDUSTRIEI ALIMENTARE

## PENTRU PRODUSE ANIMALE

ORGAN AL MINISTERULUI INDUSTRIEI ALIMENTARE
ŞI AL SINDICATULUI MUNCITORILOR DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

Nr. 8 1954

## SUMAR

pag.

* * * Zece ani — realizări în industria alimentară . . . . . 1

Ing. S. TERZIAN: Tipuri noi de ambarcaţiuni pescăreşti pentru mecanizarea pescuitului fluvial şi maritim de coastă . . . . . 5

Ing. C. GRĂMADĂ: Metoda de topire a grăsimilor . . . . . 8

Ing. şef N. STEPANOV: Activitatea raţionalizatorilor şi inovatorilor în producţie . . 11

G. I. VOLKOV, A. I. KANAEV, A. E. RAI: Metodele de pescuit, de sortare şi de lansare a puietului de crap în eleşteele de creştere . . . . . 14

## ОГЛАВЛЕНИЕ

стр.

* * * Десять лет — достижения пищевой промышленности . . . . . I

Инж. С. ТЕРЗИЯН: Новые типы рыболовных судов для механизации речного и морского берегового лова . . . . 5

Инж. К. ГРЭМАДЭ: Метод вытопки жиров . . . . . 8

Гл. Инж. Н. СТЕПАНОВ: Работа рационализаторов и новаторов производства 11

Г. И. ВОЛКОВ, А. И. КАНАЕВ, А. Э. РАЙ: Способ вылова, сортировки и пересадки мальков карпа в вырастные пруды . . . . . 14

### RUBRICI

Să învăţăm din experienţa U.R.S.S.

Inovaţii şi inovatori.

Colţul satiric

Dispoziţiuni legale

### РУБРИКИ

Из опыта С.С.С.Р.

Нововведения и новаторы

Уголок сатиры

Законные распоряжения

Intreprinderea Poligrafică nr. 2 — cd. 10016

E 2035/A

# 10 ANI Realizări IN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

Országos Müzeki Könyvtár MADONA

*Poporul nostru a sărbătorit la 23 August cea de a zecea aniversare a eliberării patriei noastre de către eroica Armată Sovietică şi a doborîrii dictaturii fascisto-antonesciene de către forţele patriotice organizate şi conduse de Partidul Comunist Romîn. Poporul romîn păstrează o nemărginită recunoştinţă poporului sovietic şi Armatei Sovietice.*

*Acest eveniment istoric a însemnat o cotitură în viaţa poporului romîn.*

*Cu zece ani în urmă, poporul nostru a păşit cu hotărîre pe calea arătată de partidul clasei muncitoare pentru construirea unei vieţi libere şi fericite pentru oamenii muncii.*

*In cei zece ani care s-au scurs de la acest măreţ eveniment oamenii muncii din patria noastră au obţinut sub conducerea partidului, succese mari în opera de construire a socialismului. Producţia industrială a atins un nivel de peste două ori şi jumătate mai mare faţă de 1938; a fost creat sectorul socialist în agricultură, s-au obţinut rezultate importante în făurirea unei culturi noi, socialiste. In această perioadă s-a făurit şi se întăreşte neîncetat alianţa dintre clasa muncitoare şi ţărănimea muncitoare, temelia de neclintit a puterii populare. Se făureşte unitatea moral-politică a poporului muncitor, ziditor al socialismului în patria noastră.*

*Infăptuind cu avînt politica partidului şi guvernului, oamenii muncii din patria noastră traduc în viaţă sarcinile trasate de Plenara lărgită a C.C. al P.M.R. din august 1953 în vederea dezvoltării continue a agriculturii şi industriei bunurilor de larg consum. Ca rezultat al acestor măsuri nivelul material şi cultural al oamenilor muncii este în continuă creştere.*

★

*Ca şi în celelalte ramuri ale economiei naţionale, după 23 August 1944, la chemarea partidului pentru refacerea economiei, muncitorii din industria alimentară au răspuns cu însufleţire. S-a trecut de îndată la refacerea şi reconstrucţia întreprinderilor distruse în timpul războiului, punîndu-se în scurt timp în funcţie principalele industrii alimentare.*

*După actul revoluţionar al naţionalizării din iunie 1948, industria alimentară a început să se dezvolte şi mai puternic.*

*Astfel, s-a trecut la refacerea bazei tehnice, la lărgirea bazei de materii prime, înlăturarea locurilor înguste în procesul tehnologic, dezvoltarea vechilor unităţi şi construirea de noi fabrici şi la îmbunătăţirea continuă a condiţiilor de muncă în această ramură a economiei naţionale.*

*Datorită măsurilor luate de partid și guvern, industria bunurilor alimentare s-a dezvoltat în mod permanent. Astfel, producția de pîine a crescut în 1954 de 2,2 ori față de 1938, cea de preparate de carne de 3,1 ori, la uleiuri comestibile producția a crescut de 3,3 ori, la conserve de legume de 11,5 ori, la zahăr de 2,4 ori, la paste făinoase de 8,7 ori etc.*

*Producția globală în industria alimentară a crescut în ultimii ani după cum urmează:*

| Anul . . . | 1949 | 1950 | 1951 | 1952 | 1953 | 1954 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| % . . . . | 100 | 118,1 | 141,2 | 169,9 | 167,9 | 196,3 |

*Industria alimentară a fabricat în anii puterii populare noi sortimente ca: uleiuri comestibile din sămînță de bumbac, uleiul tehnic din ricin, conserve de legume — gătite, diferite preparate și conserve de carne, brînzeturi superioare, lapte acidofil, sucuri de fructe etc. In această perioadă s-a dat o atenție deosebită fabricării de noi produse speciale pentru copii, ca: făină de carote, făină de pesmet, fulgi de cartofi, marmeladă, bomboane vitaminizate și diferite alimente dietetice ca: pîine dietetică cu calciu, produse zaharoase pentru diabetici și altele.*

*Indrumată de partid și avînd un ajutor permanent din partea Uniunii Sovietice, industria alimentară s-a dezvoltat — după naționalizare — pe baza tehnicii noi, lichidîndu-se în mare măsură empirismul din acest sector.*

*In scopul executării controlului chimic și biologic al calității materiei prime, semifabricatelor și produselor finite, au fost înființate și utilate un mare număr de laboratoare. Numai în sectorul panificație au luat ființă din 1948 pînă în prezent un număr de 33 laboratoare de control.*

*Pentru îmbunătățirea calității produselor alimentare au fost introduse 174 standarde și aprobate 318 norme interne de fabricație.*

*In vederea dezvoltării pescuitului marin s-a organizat flota de pescuit în larg. Această flotă a fost dotată cu pescadoare și cutere construite după proiecte sovietice. In pescuitul marin de coastă s-au introdus taliene gigant de tip sovietic și năvoade gigant mecanizate.*

*Pentru rezolvarea pe bază științifică a multiplelor probleme ale industriei alimentare, a fost înființat Institutul de cercetări alimentare, iar Institutul de cercetări piscicole și-a lărgit activitatea an de an.*

*Partidul și guvernul au acordat după naționalizare însemnate fonduri de investiții pentru dezvoltarea sectorului industriei alimentare. Astfel, din 1949 pînă în 1954 fondurile totale investite în acest sector însumează 1,5 miliarde lei. In 1954, față de 1949, capacitatea de producție a crescut în principalele ramuri ale industriei alimentare după cum urmează: la zahăr 52%, paste făinoase 64% ; conserve de legume sterilizate 40%, marmeladă 80%, unt 34% spirt 30%, bere 30% etc.*

*In anii 1949—1954 au fost refăcute unitățile distruse în timpul războiului, ca de pildă: fabricile de țigarete București, Iași și Tg. Jiu, fabrica de zahăr Tg. Mureș, fabrica de spirt Rădăuți, sau alte unități deteriorate de către foștii patroni. In această perioadă au fost construite 47 unități noi în industria alimentară și s-au dezvoltat 112 unități existente.*

*Pentru realizarea lucrărilor de investiții, sectorul industriei alimentare a primit un ajutor susținut din partea Uniunii Sovietice și a țărilor de democrație populară. Din U.R.S.S. ne-au fost furnizate proiectele și utilajele pentru fabricile de suc de fructe Rîureni și Băiculești, instalația de prelucrarea semințelor de bumbac, proiectele și utilajele complete pentru fabrica de lapte praf Remetea, pentru o uzină de vinificație și un combinat de subproduse, un proiect tip de combinat de carne, proiectul pentru cuptorul mecanic de copt pîine, utilajele pentru instalația de făină de sînge, instalațiile frigorifice pentru 5 abatoare și altele.*

*Pentru asigurarea bazei de materie primă necesară industriei alimentare, partidul și guvernul au luat o serie de măsuri menite să ducă la creșterea producției agricole marfă. Astfel, au crescut an de an suprafețele cultivate cu plante tehnice și randamentul obținut la hectar la aceste plante. După naționalizarea principalelor mijloace de producție, s-a pus un accent deosebit pe creșterea și îngrășarea de animale în întreprinderile statului.*

*Statul stimulează interesul țărănimii muncitoare cu gospodării individuale, ale întovărășirilor agricole și gospodăriilor colective prin avantaje materiale deosebite.*

*Unul din factorii principali ai organizării mai*

*raționale a muncii, care a dus la creșterea productivității muncii în ultimii ani, îl constituie organizarea producției pe bază de norme de muncă în acord. Normarea muncii în acord a căpătat o mare extindere în anii puterii populare, astfel că pînă la sfîrșitul anului 1954 timpul de muncă lucrat după norme de muncă va atinge 65% din totalul orelor lucrate de toți muncitorii din industria alimentară.*

*Intrecerea socialistă s-a dezvoltat în industria alimentară an de an, ajungînd ca în aprilie 1954 un număr de 75% din muncitori să fie antrenați în întrecere. Totodată s-au introdus în industria alimentară din ce în ce mai mult metodele avansate sovietice. Astfel, metoda Voroșin s-a extins la 228 întreprinderi și este aplicată de către 14.000 muncitori. Azi se aplică în industria alimentară metodele sovietice înaintate Ciutchih, Hrisanova, Antonina Jandarova, Korabelnikova, Kotlear, Kovaliov, Kuznețov etc.*

*Regimul de democrație populară răsplătește eforturile depuse de oamenii muncii. Noul sistem de salarizare îmbunătățit aplicat pentru muncitorii și maiștrii din industria alimentară a dus la creșterea veniturilor acestora și la sporirea producției.*

*In cei zece ani de la eliberare, partidul și guvernul au acordat o atenție deosebită acțiunii de intensificare a protecției muncii. Fondurile pentru protecția muncii au crescut în fiecare an, astfel că în 1953 volumul acestor fonduri a fost cu 323,6% mai mare decît în 1950.*

*Pe linie de asigurări sociale au fost obținute de asemenea realizări importante. In anii 1949-1954 au fost trimiși la odihnă un număr de 45.873 tovarăși din industria alimentară, iar în tabere și colonii au fost trimiși în această perioadă 11.850 copii.*

*Activitatea culturală în rîndurile salariaților din industria alimentară a luat un puternic avînt. Au luat ființă 463 biblioteci permanente, 750 biblioteci volante, 448 cluburi și colțuri roșii, 30 brigăzi de agitație culturală etc., iar numărul cărților în biblioteci a ajuns la peste 600.000. Azi activează în cadrul întreprinderilor industriei alimentare 254 formații artistice de amatori, care au prezentat numai în cursul anului 1954 peste 1.000 spectacole artistice și culturale. Prin revistele, broșurile, afișele și lozincile tipărite de Oficiul de Presă și Propagandă al Ministerului, se urmărește îndrumarea muncitorilor din industria alimentară asupra căilor reducerii prețului de cost, metodelor sovietice înaintate cu privire la creșterea animalelor asupra uneltelor și metodelor noi de pescuit, precum și lămurirea țărănimii muncitoare asupra avantajelor acordate de partid și guvern crescătorilor de animale, cultivatorilor de plante tehnice etc.*

★

*Oamenii muncii din industria alimentară au desfășurat cu avînt sporit întrecerea socialistă pentru traducerea în viață a angajamentelor luate în cinstea lui 23 August. Succesele dobîndite de muncitorii, tehnicienii și inginerii acestui sector se datoresc muncii susținute a acestora, conștiinței că prin activitatea lor contribuie la ridicarea nivelului de trai al oamenilor muncii.*

*Astfel, pînă la 5 august a.c angajamentul luat cu privire la economii în sectorul industriei conservelor, a fost îndeplinit în proporție de 200%, în sectorul spirt 190%, tutun 185%.*

*Pînă la acea dată s-au produs 40 noi sortimente de produse de larg consum, dintre care cele mai importante: salam italian superior, ceafă afumată de porc, salam turist superior, pastramă de vacă, cabanos extra, bere specială, etc.*

*Pe întreg sectorul industriei alimentare au fost organizate în cinstea lui 23 august — pînă la 5 august a.c. — un număr de 106 brigăzi noi și anume: 89 brigăzi de calitate și 17 brigăzi de economii. Tot în această perioadă a fost introdusă metoda Voroșin la 41 formațiuni de lucru, iar inițiativa tovarășei Victoria Doroftei de la fabrica de conserve „Flora" a fost extinsă la 9 fabrici de conserve. In scopul îmbunătățirii calității produselor și însușirii experienței înaintate în producție, s-au organizat noi schimburi de experiență în ramurile panificație, tapte, tutun etc.*

*In cinstea sărbătorii eliberării patriei noastre, muncitorii, tehnicienii și inginerii din industria alimentară au propus și executat un număr de 90 inovații și raționalizări în scopul măririi producției și îmbunătățirii calității produselor.*

*Pentru ușurarea muncilor grele și îmbunătățirea procesului tehnologic s-au luat în această perioadă un număr de 358 măsuri tehnico — organizatorice. S-au realizat 42 angajamente privind îmbunătățiri social-culturale în sectorul nostru, dintre care cele mai importante: construirea și darea în folosință a 25 locuințe*

*muncitorești, grupul social de la întreprinderea Căzănești, cantina pentru salariații de la fabrica de conserve Buftea, amenajări de cluburi, parcuri și terenuri sportive, creșe etc.*

*Printre întreprinderile fruntașe în întrecerea socialistă în cinstea lui 23 August se numără: fabrica de ulei „13 Decembrie" București, fabrica de bere „Rahova" și fabrica de conserve „Flora" din București, întreprinderile piscicole Sf. Gheorghe, Sulina și Jurilofca, I.S.P.L. Arad și Sighișoara, fabrica de zahăr Freidorf etc. Astfel, fabrica de ulei „13 Decembrie" a produs peste angajamentele luate în cinstea lui 23 August — cantitatea de 1.550 tone ulei comestibil și 982 tone ulei brut. Fabrica de conserve „Flora" a dat în această perioadă peste 40 tone conserve legume față de angajamentele luate. Intreprinderea piscicolă Sulina și-a realizat angajamentele luate în cinstea lui 23 August — pînă la 5 august a.c. — în proporție de 500%.*

*In cadrul întrecerii socialiste între brigăzi este demnă de menționat brigada de la secția de prese a fabricii de ulei „13 Decembrie", condusă de maistrul Duca Ion, care a dat peste plan 63.450 kg ulei devenind brigadă fruntașă pe secție.*

*Brigăzile piscicole conduse de tovarășii Feodorov Alexandru, Stignei Vavilov, Ivanov Grigore și Dunaev C., au reușit să aibă depășiri de plan lunare între 30—40%, datorită bunei organizări a brigăzilor și bunei amplasări a talienelor.*

*Tovarăși ca Merca Mihai, Doroftei Victoria, Ghiță Stelian, Ciobanu Gh., Ungureanu Dumitru, Ghiță Maria, Voiculescu Florica, Mărgineanu Alexandrina și mulți alții sînt cunoscuți și apreciați de toți muncitorii din industria alimentară.*

★

*Hotărîrile Plenarei lărgite a C.C. al P.M.R. din 19—20 august 1953 au însemnat o cotitură și în industria alimentară. Primind un ajutor susținut din partea partidului și guvernului, în urma hotărîrilor Plenarei, în acest sector al economiei naționale s-au obținut succese importante. Pentru lărgirea bazei de materie primă necesară dezvoltării industriei alimentare într-un ritm rapid, partidul și guvernul au luat o serie de hotărîri cu privire la îmbunătățirea și lărgirea sistemului de contractare de produse agricole vegetale și animale. Prin aceste hotărîri se acordă avantaje materiale progresive, prime pentru producții sporite de calitate superioară, reduceri la cotele obligatorii și ajutor pe linia producției prin înlesniri la efectuarea muncilor agricole prin S.M.T.-uri, procurarea de îngrășăminte, semințe selecționate, reproducători de rasă etc.*

*In urma măsurilor luate de guvern s-au înregistrat realizări importante la principalele bunuri alimentare — în cele trei trimestre următoare Plenarei din august 1953 (trim. IV 1953 și trim. I și II 1954), față de trimestrele anterioare din 1953 (trim. I, II și III 1953). Astfel, producția de pîine a crescut cu 4,8%, cea de paste făinoase cu 7,2%, conserve de carne cu 21,8%, preparate de carne cu 18,6%, produse zaharoase cu 41,8%.*

*Pe baza realizării indicilor de dezvoltare a industriei alimentare stabiliți de partid și guvern, în anul 1954 producția va crește: la carne cu 22%, lapte 20%, unt 11%, brînzeturi 13%, zahăr 67%, produse zaharoase 65%, uleiuri comestibile 25%, conserve de legume 14%, conserve de fructe 30%.*

*Dezvoltarea în ritm crescînd a industriei alimentare este asigurată prin sporirea volumului de investiții care va crește în 1955 cu 40% față de 1954.*

*Pentru a aduce la îndeplinire aceste sarcini atît de importante, este necesar ca muncitorii, tehnicienii, inginerii și toți lucrătorii din industria alimentară să se avînte cu și mai multă hotărîre în dezvoltarea întrecerii socialiste pentru a mări producția bunurilor de larg consum, îmbunătățirea calității și reducerea continuă a prețului de cost al acestor produse.*

*Extinzînd și mai mult metodele avansate sovietice și metodele fruntașilor în întrecerea socialistă în țara noastră, aplicînd un strict regim de economii, folosind procedee tehnologice superioare, întărind disciplina în muncă, dezvoltînd inițiativa creatoare prin raționalizări și inovații, oamenii muncii din acest sector vor aduce o contribuție prețioasă la ridicarea continuă a nivelului de trai al oamenilor muncii din patria noastră liberă.*

*Cu prilejul celei de a zecea aniversări, trecînd în revistă mărețele realizări din anii regimului de democrație populară, poporul nostru își manifestă hotărîrea fermă de a dezvolta și mai departe aceste cuceriri pentru construirea socialismului și întărirea lagărului păcii în fruntea căruia se află invincibila Uniune Sovietică.*

# Tipuri noi de ambarcaţiuni pescăreşti pentru mecanizarea pescuitului fluvial şi maritim de coastă

Ing. **SERGIU TERZIAN**
din Direcţia generală a industriei peştelui — M. I. A.

Trecerea sectorului pescăresc de la exploatarea haotică, capitalistă, din trecut, la realizarea unei exploatări planificate, cu forme de pescuit industrial, a impus crearea şi dezvoltarea rapidă a unei flote pecăreşti care să corespundă cerintelor noi ale acestui sector.

Astfel, începînd din anul 1948, sectorul pescăresc a fost dotat cu o serie de ambarcaţiuni de pescuit şi transport ca: baleniere, cutere, pescadoare şi un vas-bază pentru pescuitul maritim, precum şi şalupe-remorcher, ceamuri, şlepuri, mahune, barcaze, tancuri petroliere etc. pentru transportul fluvial de peşte şi materiale destinate construcţiilor pescăreşti. Acest utilaj naval a mărit mult capacitatea de transport şi remorcaj a sectorului pescăresc, însă nu a realizat mecanizarea pescuitului propriu zis decît parţial în sectorul maritim intermediar şi de larg, prin folosirea pescadoarelor dotate cu utilajul necesar.

Problema mecanizării pescuitului fluvial şi maritim de coastă nu a fost însă soluţionată pînă în prezent decît prin introducerea remorcării bărcilor şi mahunelor pescăreşti de cutere şi pescadoare.

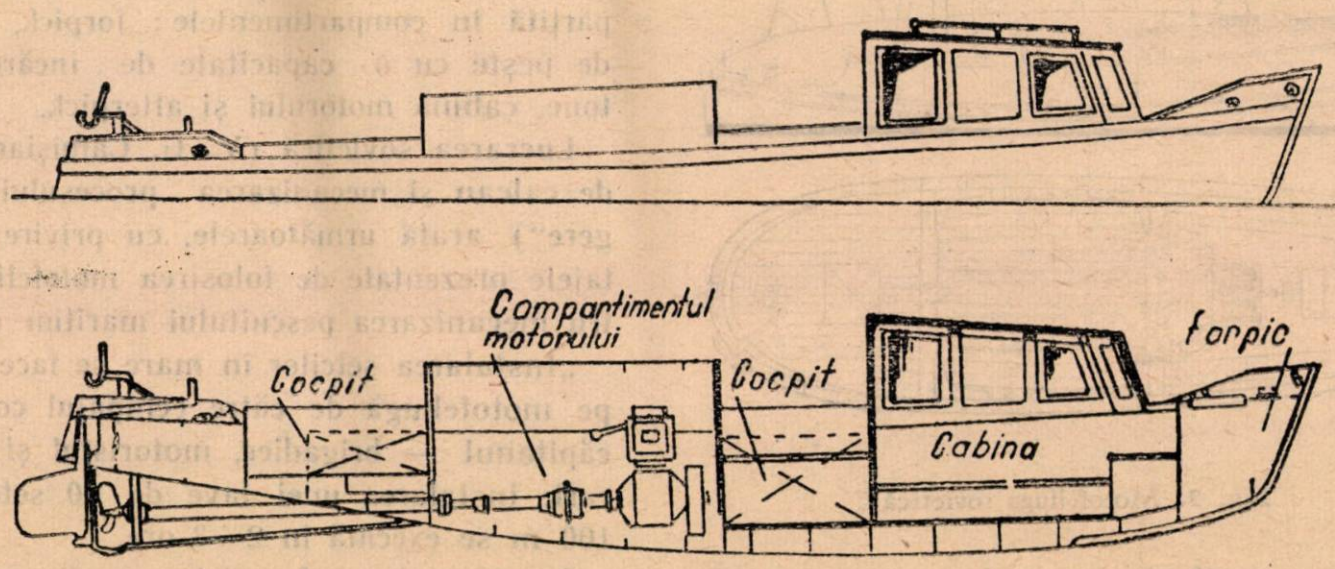



Fig. 1. Şalupa fluvială sovietică

Pentru soluţionarea acestei probleme, muncitorii, tehnicienii şi inginerii noştri piscicoli, trimişi la practică în U.R.S.S., studiind înaintata tehnică sovietică de pescuit industrial, fluvial şi maritim de coastă, au propus realizarea unor ambarcaţiuni pescăreşti speciale pentru mecanizarea pescuitului în aceste două sectoare: şalupa fluvială pescărească şi motofeliuga.

Şalupa fluvială pescărească este o ambarcaţiune mică, motorizată, folosită pe scară largă în Uniunea Sovietică pentru pescuitul fluvial, transportul pescarilor, materialelor şi pentru remorcaj redus. Tipul sovietic, denumit „motobarcaz", „şalupă pentru năvod" sau „remorcher de toană', are următoarele caracteristici principale :

— lungimea. . . . 8 m.
— lăţimea. . . . . 2 m
— pescajul mediu. . . 0,5 m
— deplasamentul . . . 4 tone
— puterea motorului . . 6 C.P.

Această şalupă, de construcţie metalică, nepuntată, este dotată cu un vinci special pentru strîngerea năvodului fluvial. Tamburul vinciului, are axul înclinat la 22° faţă de orizontală. El este acţionat de motorul principal şi asigură virarea codolei năvodului cu o viteză de 20 m/minut. In cazul folosirii şalupei numai la transport şi remorcaj, spaţiul ocupat de vinciul special este destinat unui compartiment pentru încărcătură.

De la prova la pupa, şalupa este împărţită în următoarele compartimente: forpick, cabina e-

chipajului cu două paturi, cocpit pentru acces în cabină, compartimentul motorului, cocpit pentru încărcătură (unde se instalează vinciul special, în cazul şalupei de pescuit) şi afterpick.

Bogata experienţă sovietică prezentată în documentaţia tehnică de specialitate, arată că folosirea acestor şalupe la pescuitul cu năvoade fluviale mecanizate a avut drept rezultat importante depăşiri ale planului de producţie în acest sector. Pe de altă parte, prin folosirea acestei şalupe şi la pescuit cu setci de scrumbii de Dunăre, precum şi la transportul de peşte sau diverse materiale, se asigură mecanizarea pescuitului fluvial, rezolvînd o întreagă serie de probleme legate de aceasta: tipizarea ambarcaţiunilor pescăreşti, construcţia în serie, posibilitatea asigurării pieselor de rezervă, uniformizarea metodelor de exploatare etc.

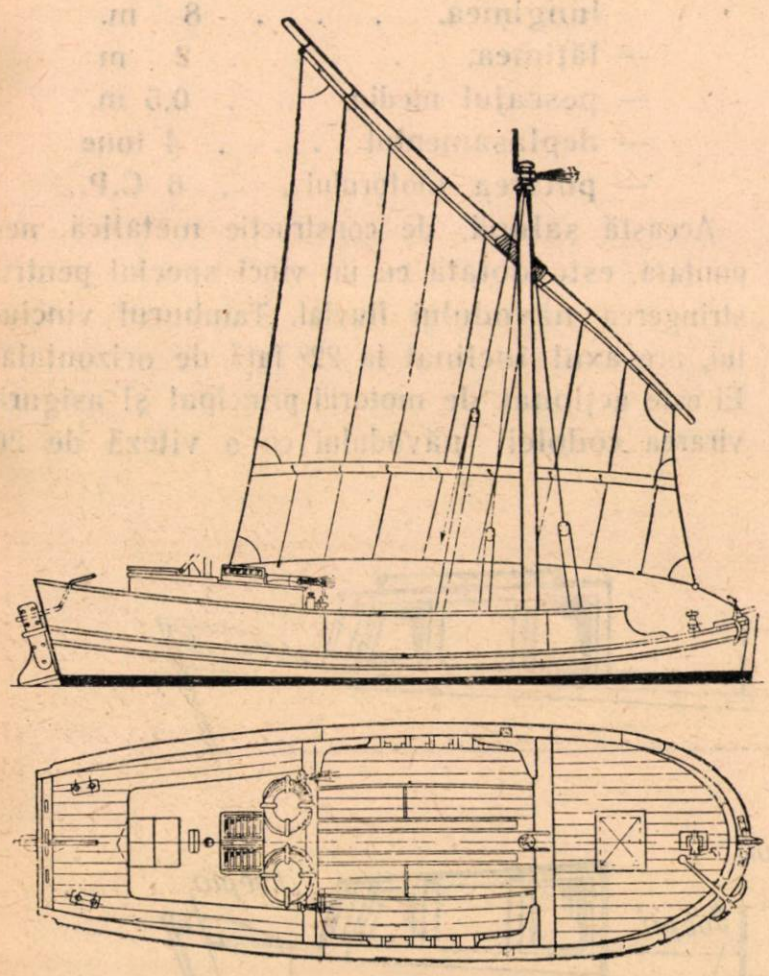


Fig. 2. Motofeliuga sovietică

In urma analizei avantajelor prezentate de realizarea acestei ambarcaţiuni, Ministerul Industriei Alimentare a trecut la întocmirea documentaţiei tehnice de execuţie în ţară, cu utilaj indigen, a prototipului şalupei.

Ţinînd seama de posibilităţile interne de realizare şi avînd în vedere totodată specificul nostru de exploatare, s-a stabilit că prototipul ce urmează a se executa în cursul anului 1955 va avea, aproximativ, dimensiunile şalupei sovietice, va fi dotat cu motorul RM 15 marinizat, fabricat în ţară, la care se va cupla vinciul special pentru năvodul fluvial, asigurînd o viteză de virare a codolei de 40 m/min.

Bazaţi pe experienţa sovietică, considerăm că realizarea şalupei fluviale pescăreşti va permite mecanizarea pescuitului fluvial propriu zis, lichidînd lipsurile de pînă acum şi asigurind mijloacele tehnice necesare trecerii la un stadiu superior de pescuit fluvial industrial, pentru obţinerea unei creşteri importante a producţiei de peşte de apă dulce.

## MOTOFELIUGA.

Ambarcaţiunea de pescuit din clasa MRB 20, prevăzută în standardele sovietice pentru vasele de pescuit, stabileşte ca tip, folosirea „motofeliugei' pentru mecanizarea pescuitului maritim de coastă, în bazinul Azov — M. Neagră.

Caracteristicile principale ale motofeliugei sînt următoarele:

— lungimea. . . . . 9,1 m
— lăţimea. . . . . 2,8 m
— pescajul maxim. . . 0,7 m
— deplasamentul . 12 tone
— puterea motorului . . 20 C.P.
— viteza. . . . . 6 noduri

Această ambarcaţiune de lemn, puntată, este dotată cu o maşină specială pentru scos setci şi paragate, acţionată de motorul principal.

De la prova la pupa, motofeliuga este împărţită în compartimentele: forpick, magazia de peşte cu o capacitate de încărcare de 5 tone, cabina motorului şi afterpick.

Lucrarea sovietică (V. G. Camîşian: „Setcile de calcan şi mecanizarea procesului de strîngere") arată următoarele, cu privire la avantajele prezentate de folosirea motofeliugei pentru mecanizarea pescuitului maritim de coastă:

„Instalarea setcilor în mare se face direct de pe motofeliugă de către echipajul compus din căpitanul — brigadier, motoristul şi trei pescari; instalarea unei lave de 60 setci de cîte 100 m se execută în 2—3 ore.

Scoaterea lavei de setci se realizează cu ajutorul maşinii de ridicat setci şi paragate; practic, s-a constatat că cea mai indicată este maşina cu clapeţi, instalată către prova în tribordul motofeliugei. Dispozitivul dă rezultate excepţionale. Folosirea lui nu numai că uşurează munca pescarului, dar în acelaşi timp îi sporeşte productivitatea. Dacă într-o zi se putea ridica manual o lavă de 30 setci, cu ajutorul

acestei mașini speciale se ridică pînă la 200 setci.

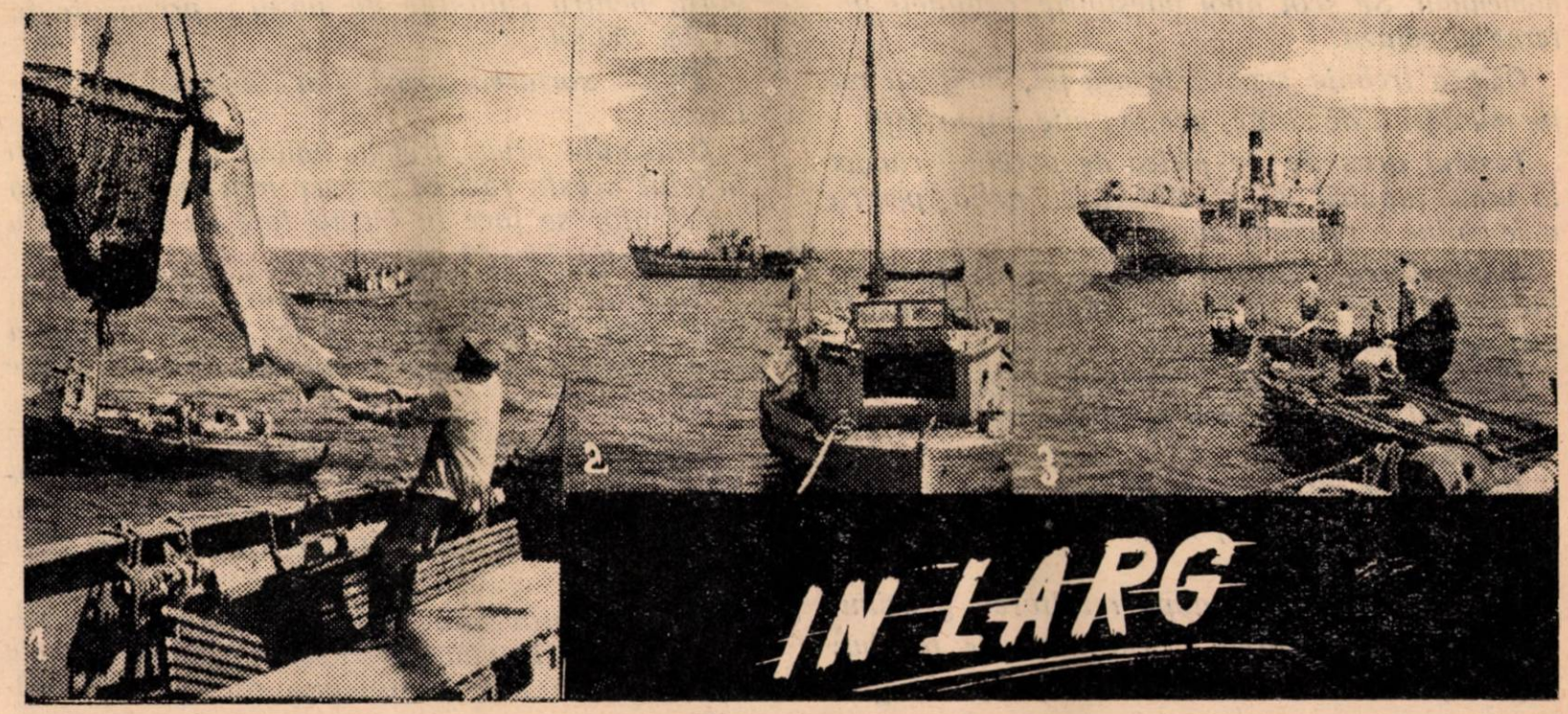
In cazul lucrului cu mașina specială cu clapeți și dacă există o brigadă ajutătoare la țărm — pentru desfacerea setcilor — o singură motofeliugă poate deservi cel puțin 100 setci pe zi. Dacă se asigură recepționarea peștelui la locul de pescuit și dacă setcile așezate sînt aduse pînă la acest loc, numărul de setci deservite de o singură motofeliugă poate să crească pînă la 150—200 bucăți".

Ca și în cazul șalupei fluviale pescărești, ținînd seama de posibilitățile interne de realizare și avînd în vedere totodată specificul litoralului nostru, Ministerul Industriei Alimentare a stabilit că prototipul ce urmează a se executa va avea, aproximativ, dimensiunile tipului sovietic și va fi dotat cu un motor KD 35 marinizat, fabricat în țară.

Realizarea în țară a celor două tipuri de ambarcațiuni pescărești sovietice, adaptate la specificul nostru de exploatare, va soluționa problema mecanizării pescuitului fluvial și maritim intermediar și va asigura mărirea cantitativă și calitativă a producției de pește.

Bazîndu-se pe bogata experiență a pescarilor sovietici, folosind tehnica lor înaintată de lucru și utilajul naval modern, muncitorii și tehnicienii noștri pescari au asigurate toate condițiile pentru realizarea sarcinilor cu privire la mărirea poducției de pește și a productivității muncii.

Prin efortul comun al muncitorilor, tehnicienilor și inginerilor din industria peștelui se vor realiza tipuri noi de ambarcațiuni pescărești care vor contribui la mecanizarea muncii pescarilor, la modernizarea pescuitului industrial fluvial și maritim intermediar și la obținerea de importante economii în procesul de transport remorcaj și pescuit.




**In scopul dezvoltării pescuitului maritim în anii regimului de democrație populară s-a organizat flota de pescuit în larg și s-a trecut la intensificarea pescuitului maritim de coastă. Pentru dotarea acestei flote s-au construit pescadoare și cutere după proiecte sovietice.**

**In fotomontaj:**

1. Brigada condusă de tovarășul Trofim Trofimov, brigadier la pescuitul de larg descarcă pe vasul „Octombrie Roșu" peștele prins.
2. Pescadorul „Steaua Roșie" (stînga); un cuter (dreapta).
3. După ce au predat peștele prins la vasul „Octombrie Roșu" și s-au aprovizionat, bărcile se înapoiază la pescuit.

# METODA de topire a grăsimilor

**Ing. CLAUDIA GRĂMADĂ**
**din Direcţia generală a industriei cărnii — M. I. A.**

*Ţesutul gras recoltat de la porcine reprezintă grăsimea brută, din care o parte serveşte la obţinerea unturii, iar cealaltă parte se prelucrează sub formă de slănină sărată.*

Recoltarea grăsimilor *se face în felul următor:*

*După jupuirea animalului şi suspendarea pe cîrlige, se face o incizie pe linia mediană a abdomenului. Se scot apoi intestinele, organele interne şi osînza.*

*Osînza trebuie scoasă în aşa fel, încît să nu fie murdărită de sînge, păr sau alte impurităţi.*

*Ţesutul gras de pe pielea de porcine, rămas în urma jupuirii, se recoltează cu grijă, pentru a se obţine o grăsime curată.*

*Manipularea pieilor trebuie să se facă cu atenţie, astfel ca grăsimea rămasă pe aceste piei să nu se murdărească.*

*Curăţirea pieilor de grăsime se face pe mese sau bocuri, iar grăsimea rezultată trebuie depozitată în vase curate.*

*Bîzarele şi celelalte deşeuri de ţesut gras ce urmează să fie topite, trebuie de asemenea recoltate curat.*

*In secţia de topire, după recoltarea grăsimilor, urmează sortarea şi curăţirea de ţesuturi negrase, cum sînt: resturi de carne, cheaguri de sînge, aponevroze, resturi de glande mezenterice etc.*

*Grăsimea crudă fiind un produs uşor alterabil, trebuie dată la prelucrare cît mai repede posibil. Prin păstrarea grăsimii vreme mai îndelungată la temperaturi mai mari de 0° se produce o creştere a indicelui de aciditate, din care cauză devine improprie pentru obţinerea unei unturi de calitate superioară.*

*Dacă păstrăm totuşi grăsimea crudă cîteva zile după răcirea ei, este necesar ca aceasta să fie ţinută în camere cu temperatura scăzută şi suficient ventilate. Se recomandă aşezarea grăsimii crude pe cîrlige sau pe rafturi — după răcire — în straturi subţiri.*

*Procesul tehnologic de pregătirea grăsimilor pentru topire constă din:*

- *sortarea grăsimilor;*
- *tăierea în bucăţi mari;*
- *spălarea;*
- *răcirea;*
- *mărunţirea lor.*

*Materia primă grasă este sortată pe categorii, pentru calităţile de untură prevăzute în STAS 986/50.*

*După sortarea grăsimilor, acestea se cîntăresc.*

*Grăsimile crude trebuie tăiate în bucăţi, căci în felul acesta răcirea se face mai uşor. Tăierea grăsimilor se face în bucăţi late de circa 5 cm şi lungi de 20—30 cm.*

*Bucăţile obţinute se spală cu apă rece, pînă cînd apa ce se scurge de la spălare nu mai este colorată sau are o nuanţă de roz foarte slab.*

*După spălare urmează răcirea. Prin răcire grăsimea capătă o structură compactă, se întăreşte, culoarea devine mai deschisă decît la grăsimea caldă, iar mirosul caracteristic este mai slab.*

*Untura provenită dintr-o grăsime bine răcită este totdeauna superioară calitativ faţă de cea obţinută dintr-o grăsime care nu a fost răcită.*

*Răcirea grăsimii se face după mijloacele ce le au la îndemînă unităţile. Astfel:*

*— unităţile care au camere de răcire cu temperatură de 2—3° C vor răci grăsimea în aceste camere.*

*— unităţile ce nu au condiţii de a realiza temperatura scăzută de 2-3° C vor face răcirea grăsimii în apă. Aceasta se poate face în cazanul în care s-a făcut spălarea, ţinîndu-se grăsimea în apă rece care se va schimba de 4 — 5 ori.*

*După spălare şi răcire bucăţile se scot din apă şi se aşează pe grătare de lemn pentru scurgerea apei. Stratul de grăsime nu trebuie să depăşească 15 cm. înălţime.*

*Osînza trebuie spălată imediat după recoltare, deoarece impuritățile și sîngele pot fi mai ușor îndepărtate atunci cînd aceasta este caldă.*

*După spălare, urmează același proces tehnologic.*

*Bîzarele trebuie ținute un număr mai mare de ore, pînă cînd dispare mirosul caracteristic.*

Mărunțirea grăsimii. *Operația cea mai importantă din procesul de pregătire a materiei prime pentru topire este mărunțirea. Aceasta se execută în vederea uniformizării și ușurării procesului de topire. Grăsimea rezultată va fi de calitate mai bună și cu un randament mult mărit.*

*Mărunțirea se realizează prin trecerea grăsimii scurse de apă, prin Wolf cu sita de 1,5—3 mm. Se va da atenție ca materia primă grasă să nu se murdărească de lubrifianții folosiți pentru ungerea mașinii. In lipsa unei mașini de tocat se va face mărunțirea manuală, în cuburi cît mai mici.*

*După mărunțire, materia primă grasă trebuie trecută la topit. In cazul cînd pînă la topire trebuie să mai stea cîteva ore, atunci va fi păstrată într-un loc rece și în straturi de 10—15 cm.*

Topirea grăsimii. *Procesul tehnologic de topire constă din :*

*— topirea propriu zisă a grăsimii ;*

*— limpezirea sau decantarea grăsimii topite ;*

*— omogenizarea și răcirea grăsimii ;*

*— ambalarea.*

*Topirea propriu zisă a grăsimii este faza principală în procesul de obținerea unturii.*

*Metoda de topire recomandată de literatura de specialitate este metoda de topire uscată. Prin topirea uscată a grăsimii se înțelege topirea ei directă, fără ca în vasul de topire să se adauge apă.*

*Utilajul principal necesar topirii grăsimilor îl formează cazanele, care sînt de mai multe tipuri.*

*In întreprinderile noastre sînt folosite:*

*a) Cazane deschise încălzite cu foc direct, care au în general forma cilindrică și sînt așezate într-un cuptor construit din cărămidă sau din tablă groasă de fier, astfel ca partea lor superioară să rămînă deasupra cuptorului.*

*b) Cazane deschise prevăzute cu manta, încălzite cu abur. Aceste cazane au capacitatea mai mare; în spațiul liber dintre pereții cazanului se introduce abur. Mantaua de încălzire este prevăzută cu două ventile: unul pentru admisia aburului și altul pentru evacuarea aburului sau a apei condensate. Conducta de admisie a aburului este prevăzută cu un manometru care indică presiunea. Cazanele trebuie verificate astfel încît să îndeplinească condițiile pentru recipientele sub presiune.*

*Procesul tehnologic al topirii grăsimilor în cazane deschise decurge astfel :*

*In cazanul de topire se introduce o cantitate de grăsime egală cu 1/3 din capacitatea acestuia și se începe încălzirea cazanului ridicîndu-se temperatura pînă la 65—75° C pentru grăsimea de calitate superioară și de calitatea I și pînă la 90—100° C pentru grăsimile de calitatea II-a.*

*După topirea parțială a grăsimii introdusă în cazane se adaugă restul de materie primă și se continuă încălzirea pînă la completa topire a materiei prime introduse.*

*Atunci cînd se folosesc cazanele cu capacitatea de 200—500 l, durata încărcării materiei prime este de circa $^1/_2$ oră, iar cea a topirii de circa 2 ore în cazul prelucrării grăsimilor de calitate superioară sau de calitatea I și de circa $2^1/_2$ ore pentru grăsimile de calitatea II-a.*

*Durata de topire a grăsimilor depinde direct de capacitatea cazanelor folosite.*

*Procesul tehnologic de topirea grăsimi in cazane deschise prevăzute cu manta și încălzite cu abur, este asemănător procesului tehnologic descris anterior, cu deosebire că produsul rezultat este de calitate mai bună.*

*In cazul folosirii cazanelor cu capacitate de 800 l, durata topirii pentru obținerea grăsimilor de calitate superioară și calitatea I este de circa 85 minute, iar pentru grăsimile de calitatea II-a de circa 100 minute.*

*In tot timpul topirii trebuie menținută temperatura de topire indicată. După topire urmează limpezirea grăsimii topite.*

Limpezirea grăsimii. *Operația următoare topirii grăsimilor o formează limpezirea, care se execută în cazanele în care s-a făcut topirea sau în decantoare.*

*După limpezire, grăsimea se scoate din cazane, dîndu-se atenție ca să nu se scoată și impuritățile, a căror depunere la fund durează 5—6 ore.*

*Din decantoare, grăsimea se scurge printr-o conductă așezată deasupra nivelului impurităților aflate pe fund.*

*Trebuie să se dea cea mai mare atenție limpezirii, întrucît de aceasta depinde în mare măsură obținerea unor produse de calitate superioară.*

Răcirea și omogenizarea. *După operația de limpezire urmează răcirea și omogenizarea.*

*Dacă în timpul răcirii untura este lăsată în nemișcare pînă la solidificare, ea va căpăta o culoare închisă.*

*In cazul cînd se va face omogenizarea în timpul răcirii, untura obținută va avea o culoare deschisă.*

*Omogenizarea se face fie manual, cînd muncitorii efectuează un fel de malaxare a unturii în curs de răcire, fie mecanic, în aparate speciale, răcite cu apă și prevăzute cu palete.*

*Grăsimea topită se introduce în instalațiile de omogenizare pînă la un nivel de 2/3 din înălțimea lui; se introduce apoi apa de răcire prin mantaua omogenizatorului și concomitent se pun în funcțiune paletele. Pentru o mai bună solidificare a grăsimii se adaugă în omogenizator și o cantitate de grăsime solidificată anterior. Omogenizarea durează pînă cînd dispar particulele de grăsime lichidă.*

*Operația manuală are inconvenientul unei slabe omogenizări și necesită un consum mare de energie fizică. De aceea se recomandă să se utilizeze omogenizatorul (bătătorul) inițiat la I.R.I.C. Craiova, care este ușor de confecționat și dă rezultate bune.*

*După răcire și omogenizare, grăsimea este introdusă în ambalaje. Untura de porc se ambalează în lădițe de lemn de 25 kg. greutate netă și butoaie de lemn de fag de maximum 200 l.*

*Lădițele și butoaiele trebuie confecționate din lemn uscat și sănătos, bine încheiate, curate, fără miros străin. Inainte de umplere, lăzile vor fi căptușite cu hîrtie pergament.*

*Butoaiele care au fost folosite pentru mațe, murături, pește etc. nu vor fi întrebuințate pentru ambalarea unturii deoarece mirosul căpătat de untură degradează calitatea acesteia.*

*In ceea ce privește proprietățile organoleptice și proprietățile fizico-chimice, untura trebuie să corespundă STAS-ului 986-50. Untura de porc trebuie depozitată în încăperi întunecoase, uscate și răcoroase, de preferat la temperaturi sub 0° C.*

Presarea jumărilor. *Jumările rezultate din topirea țesuturilor grase sînt formate din resturi de țesuturi conjunctive și eventuale resturi de carne, care înglobează cantități mari de grăsime, ce reprezintă 50—60% din greutatea jumărilor.*

*Pentru a se recupera și această cantitate de grăsime, jumările sînt supuse presării, astfel ca în presă să rămînă resturile de țesuturi, iar grăsimea să fie colectată în vase curate.*

*Este bine ca jumările să fie introduse în presă avînd o tempertură cît mai ridicată, pentru a se obține o cantitate cît mai mare de grăsime topită.*

*Trebuie acordată o atenție deosebită presării jumărilor pentru ca acestea să fie bine stoarse, evitîndu-se astfel ca randamentul grăsimii topite să fie micșorat.*

*Secțiile de topitorii de pe lîngă abatoare trebuie să urmărească îndeaproape felul cum se desfășoară procesul tehnologic și să ia măsuri pentru îmbunătățirea lui, în vederea măririi randamentului și obținerii unei unturi de calitate superioară.*

# Activitatea raţionalizatorilor şi inovatorilor în producţie

**Ing. şef N. STEPANOV**

*Iniţiativa tovarăşei Beloşapchina în legătură cu întrecerea socialistă pentru creşterea productivităţii utilajului şi asigurarea muncii ritmice, a căpătat caracter de masă la fabrica din Nazarovsk. Colectivele secţiilor de conserve, de producţie finită, de cutii de conserve, de lăzi şi butoaie şi ale atelierului mecanic, au obţinut multe realizări în vederea sporirii producţiei.*

*Astfel, inginerii şi tehnicienii, împreună cu raţionalizatorii, au luat o serie de măsuri organizatorice şi tehnice care asigură creşterea productivităţii muncii şi a utilajului, îmbunătăţind totodată calitatea produselor.*

*Urmînd exemplul tovarăşei Beloşapchina, tovarăşul* Vasiliev, *muncitor fruntaş la aparatele cu vacuum, a făcut o serie de propuneri de raţionalizare. In vederea unui control mai eficace al procesului de evaporare, el a propus să se instaleze un geam de control pe ţeava barometrică a condensatorului aparatului cu vacuum. Aceasta permite să se observe împrăştierea laptelui în condensator şi să se evite acest fenomen fără să se mai recurgă la ajutorul robinetului de aer, care scădea vidul în aparat şi prelungea procesul de evaporare.*

*Inainte, conducta de lapte pasteurizat era alcătuită din 13 ţevi, avînd lungimea totală de 11 m, din care cauză era necesar un timp îndelungat pentru spălarea şi montarea conductei. Tovarăşul Vasiliev a propus să se fixeze conducta în partea opusă a aparatului cu vacuum, ceeace a permis reducerea numărului ţevilor la 10, iar lungimea lor la 6 m. In urma reducerii timpului de spălare şi montare a conductei de lapte, timpul efectiv de funcţionare a aparatului cu vacuum a crescut cu 15 minute.*

*Tovarăşul Vasiliev a mai obţinut sporirea capacităţii de evaporare la aparatele de vacuum, în cazul funcţionării lor paralele şi anume 4776 kg la oră în loc de 3500 kg/oră cît era prevăzut în fişa tehnologică, depăşind indicii tovarăşei Beloşapchina cu 0,7%.*

*La fabrica din Nazarovsk s-a observat că productivitatea instalaţiilor de pasteurizare nu mai corespunde cu cea a aparatelor cu vacuum. Odată cu creşterea productivităţii aparatelor de vacuum, cele două pasteurizatoare tubulare din secţia de fierbere nu mai puteau să asigure cantitatea necesară de lapte pasteurizat, din cauza pierderii însemnate de timp pentru curăţirea lor.*

*Inainte, laptele trecea din secţia de păstrare direct la pasteurizatorul tubular cu două secţii. Datorită diferenţei mari de temperatură dintre pereţii pasteurizatorului şi laptele intrat, substanţele proteice se prindeau arse pe aceşti pereţi, ceea ce necesita o curăţire suplimentară. In 24 ore era necesar să se cureţe şi să se spele aparatul de cîte 5 ori, cheltuindu-se pentru această operaţie 3—5 ore.*

*La propunerea tovarăşului* Kondratenko, *laptele din secţia de păstrare a început să fie trecut în prealabil într-un rezervor mic de circulaţie, instalat special (fig. 1), în care se amestecă cu parte din laptele încălzit. In felul acesta,*

laptele rece trece prin pasteurizator numai o singură dată, la începutul lucrului. Aceasta are ca rezultat reducerea cantității de lapte ars, micșorîndu-se totodată la 1—1,5 ore timpul necesar pentru curățire.

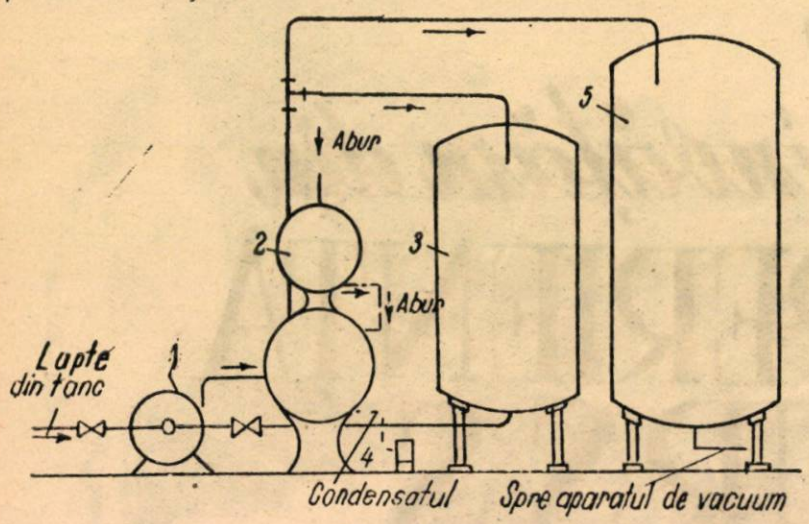



Fig. 1

**Schema modificată a instalației de pasteurizare**

*In instalația de pasteurizare laptele circulă pînă ce temperatura sa la ieșire este de cel mult 85° C; de aici intră în rezervorul intermediar (bazinul intermediar).*

*De asemenea, tot la propunerea tovarășului Kondratenko, pentru încălzirea laptelui în secția inferioară a pasteurizatorului se folosește abur în loc de apă, secția superioară fiind unită cu cea inferioară. Aceasta a permis folosirea mai bună a aburului și eliberarea unei pompe și a unui boiler.*

*In urma aplicării măsurilor menționate mai sus, productivitatea pasteurizatoarelor a crescut de la 30 la 50 tone într-un schimb.*

*Munca bine organizată a muncitorilor de la aparatele cu vacuum și a brigăzii de spălare a permis reducerea timpilor morți la spălarea aparatului cu vacuum, de la 2 ore și 20 minute prevăzute prin normă, la 1 oră 30 minute; totodată spălarea se face după 10—11 fierberi în loc de 6—7, cum se obișnuia mai înainte. In timpul spălării se realizează economie de timp prin folosirea periilor din sîrmă de oțel confecționate la propunerea tovarășului Romanov, precum și datorită muncii bine organizate a brigăzii, care nu și-a schimbat componența de trei ani.*

*Pentru asigurarea continuității muncii la aparatele cu vacuum în secția de răcire a producției finite au fost instalate două răcitoare cristalizatoare pentru lapte concentrat. Muncitorii de la această secție și-au însușit bine modul de funcționare a utilajului nou, iar cei mai buni dintre ei, ca tovarășii* Pervova, Stafeeva, Rulkova *au depășit norma de prelucrare.*

*Pentru a realiza o rezervă de lapte și pentru recepționarea acestuia la timp, au fost instalate în secția de păstrare a laptelui trei tancuri orizontale avînd capacitatea totală de 20 tone.*

*Răspunzînd la chemarea tovarășei Beloșapchina, colectivul secției de recepționare a laptelui a obținut o productivitate ridicată în muncă. In unele zile ale lunilor iunie și iulie, tovarășul* Davîdov, *recepționer, a recepționat împreună cu brigada sa, pînă la 50 tone lapte, în loc de 22 prevăzute prin normă*

*Muncitoarele care lucrează la aparate, tovarășele* Harenko *și* Borisova *și-au însușit încă o specialitate, astfel că în perioada intersezonieră au deservit în același timp și secția de aparate și secția de păstrare a laptelui, ceea ce a permis eliberarea de la aparate a unui muncitor.*

*Sporirea productivității secției de fierbere a determinat creșterea producției și în secția de preambalare. Dacă în 1952 producția maximă la turnarea laptelui concentrat în cutii nr. 14 a fost de 3.600 cutii într-un schimb, în 1953 s-a ajuns la 4.190 cutii. Aceasta s-a realizat datorită organizării în bune condițiuni a muncii brigăzii și aplicării unor măsuri practice. In frunte cu tovarășul* Kononciuk, *brigada a simplificat metoda ștergerii cutiilor după închidere ; în locul ștergerii de două ori a cutiilor s-a trecut la spălarea și ștergerea acestora, ceea ce a mărit productivitatea muncii și a îmbunătățit calitatea ei.*

*Pentru a mări capacitatea secției de preambalare a fost montată mașina pentru spălarea cutiilor nr. 7.*

*Odată cu aceasta, la propunerea tov. Kondratenko a fost mecanizat transportul cutiilor nr. 7 depe transportorul mașinii de preambalat pe transportorul mașinii de închis, ceea ce a eliberat un muncitor într-un schimb.*

*Mulți muncitori din secția de preambalare cumulează astăzi cîte două munci, obținînd astfel o însemnată creștere a productivității muncii lor.*

*In brigăzile conduse de tovarășii Zvanareva și Kononciuk cinci oameni și-au însușit profesiunea de muncitor la mașina de închis. Aceasta a permis ca cei care lucrează la aceste mașini să poată fi înlocuiți după 1 — 2 ore, deoarece munca aceasta este obositoare. S-a obținut totodată reducerea timpilor morți și sporirea productivității mașinii de închis.*

*La succesele în muncă obținute de secția de conserve a contribuit și colectivul secției de cutii de conserve, aprovizionînd neîntrerupt producția cu ambalajul necesar. Lucrătorii acestei secții au avut multe realizări în vederea ridicării productivității utilajului și sporirii producției de cutii de conserve.*

*In anul 1953 secția și-a însușit procesul de fabricare a cutiilor din tablă rulou. Pentru trecerea tablei rulou prin presa automată, a fost instalată transmisia cu valțuri, ceea ce a permis să se mărească productivitatea presei în urma reducerii duratei mersului în gol.*

*Pentru a grăbi procesul de tăiere a colțurilor de tablă destinată confecționării cutiilor nr. 14, a fost instalată o mașină de tăiat colțuri cu acțiune dublă, construită de tovarășul* Kleșcevici, *șeful secției de cutii de conserve. Mașina taie simultan colțul stîng și cel drept, după lățimea corpului cutiei efectuînd această operațiune deodată la 4—5 bucăți de tablă. In urma acestei măsuri, productivitatea muncii a crescut de două ori și s-a eliberat presa de banc de tip B.*

*A crescut și productivitatea muncii muncitorilor care fac operația de nituire a corpului cutiei nr. 14. In acest scop s-a mărit numărul turațiilor la mașina de nituit, mărindu-se diametrul roții de transmisie a motorului electric. Astfel numărul de corpuri de cutii fabricate a crescut de la 6.500 la 7.300 într-un schimb.*

*La mașina de fabricat corpurile (cutiei nr. 7), în urma propunerii maistrului secției, tov.* Korgopolov, *pieptenele pentru croirea tablei a fost înlocuit cu unul de divizare, confecționat din pînză de ferăstrău pentru metale. Datorită acestui fapt, s-a exclus posibilitatea prinderii simultane a două bucăți de tablă tăiată prin haustorul cu vid și se evită rebuturile.*

*In urma sporirii numărului de turații, capacitatea de producție a presei automate pentru fabricarea fundurilor și capacelor cutiilor a crescut la cutia nr. 7 cu 30%. In acest scop s-a mărit diametrul roții de transmisie a motorului electric. S-a ajuns la fabricarea a 110 mii capace și funduri într-un schimb, în loc de 80 mii.*

*Muncitorii secției de fabricare a cutiilor de conserve și-au însușit temeinic manevrarea utilajelor și au obținut indici ridicați. Printre ei nu există muncitori care să nu-și realizeze planul. Tovarășul* Ovseannikov *care lucrează la foarfecele cu role și este raționalizator, realizează norma în proporție de 142%, iar tovarășa* Kovaleva, *sudor — de 124%.*

*Ca urmare a întrecerii socialiste pentru creșterea productivității utilajului și în urma perfecționărilor introduse, secția de fabricarea cutiilor de conserve a obținut o producție cu 20% mai mare la cutiile de conserve nr. 7 și cu peste 30% la cutiile nr. 14.*

*Pentru sprijinirea secției de producție finită în mecanizarea procesului greu de muncă al gresării cutiilor, colectivul secției de fabricare a cutiilor a confecționat o mașină concepută de tovarășii* Kleșcevici *și* Stepanov *împreună cu lăcătușul* Iagleischii. *Această mașină este în ultima fază de experimentare și în curînd va fi dată în exploatare.*

*Tot în scopul ridicării productivității muncii muncitorilor din secția de producție finită, a fost instalată o baie pentru încălzirea vaselinei tehnice, ceea ce a contribuit la o mai bună gresare a cutiilor. De asemenea s-a îmbunătățit marcarea și ambalarea producției și s-a redus considerabil timpul de staționare a vagoanelor la încărcarea conservelor.*

*In secția de dogărie se aplică metoda de fabricarea în bandă a lăzilor. Dacă înainte fiecare muncitor confecționa lada în întregime, acum întregul proces de fabricare a lăzii este împărțit în următoarele operațiuni: aducerea materialului, montarea panourilor frontale, montarea scheletului lăzii, fixarea fundului, strîngerea cu sîrmă sau cu bandă. Aceasta a dat o producție de cîte 40—55 lăzi la un muncitor într-un schimb, față de 30—40 realizate mai înainte.*

*Folosind lăzile în care a fost ambalată tabla, colectivul secției a obținut 29 m³ scînduri pentru ambalaj și 200 kg cuie, cu care a confecționat suplimentar 3300 lăzi pentru ambalarea conservelor în cutii nr. 14.*

*Colectivul de dogari a făcut din lemne de foc 11240 doage pentru butoaie, realizînd un preț de cost cu 50% mai redus decît al celor importate.*

*O serie de măsuri realizate în sala de cazane a permis să se îmbunătățească considerabil condițiile de muncă ale fochiștilor. Faptul acesta a contribuit ca secțiile de conserve și alte secții să fie aprovizionate neîntrerupt cu abur la presiunea de cel puțin 11—12 atmosfere.*

*Colectivul serviciului autotransporturi lucrează exact după grafic. Pentru ca șoferii să fie ocupați în mod uniform, ei deservesc timp de zece zile mai întîi o parte de fabrici și centrele, iar apoi celelalte unități. In perioada de vară, reparațiile preventive ale autocamioanelor se fac în trei schimburi, după un grafic lunar întocmit din timp.*

*La propunerea tovarășului Bezîsvestnîi, mecanic la garaj, a fost instalată o baie pentru spălarea motoarelor autovehiculelor ceea ce a permis ca în timpul reparației acestora să se evite spălarea manuală a pieselor motorului cu gaz și să reducă timpii morți. Spălarea motorului în vană se face cu o soluție caldă de sodă caustică și care circulă neîntrerupt*

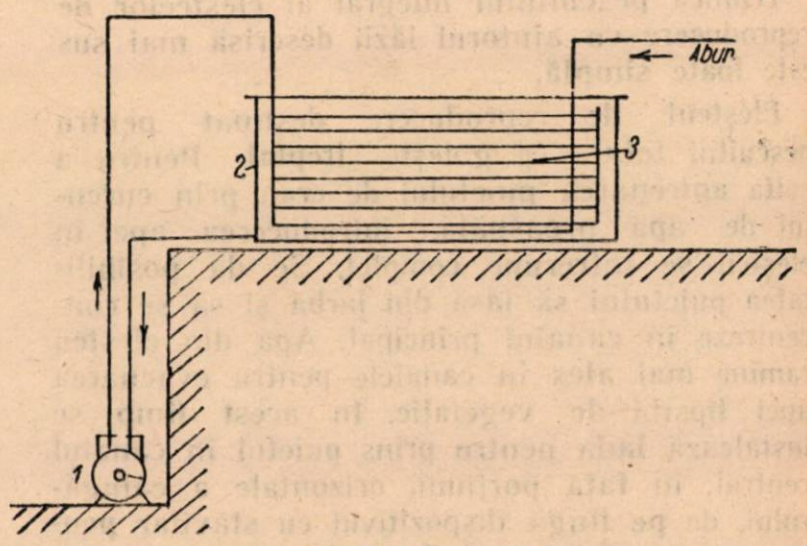



**Fig. 2 Schema instalației pentru spălarea motoarelor de automobile**
1. Pompa centrifugală de circulație ; 2. baie cu soluție de sodă ; 3. țevi cu injectoare

*Cei mai buni indici au fost obținuți de șoferul Kresov care a realizat în 1953 planul de transport la lapte în proporție de 146%, efectuînd cu autocamionul ZIS — 150 un parcurs de 87 mii km, fără reparații capitale ; tovarășul* Kartamîșev *a realizat planul de transport în proporție de 208% în semestrul II, efectuînd cu mașina ZIS-5 un număr de 131 mii km fără reparații capitale.*

*Pentru anul 1954, colectivul fabricii a reparat bine utilajul și a realizat o serie de măsuri tehnice. A fost mecanizată curățirea*

*țevilor de încălzire ale calorizatorilor, prin folosirea unui ax flexibil cu perii, acționat cu un motor electric mobil. Aceasta a permis să se accelereze considerabil procesul de curățire a instalațiilor de evaporare cu vacuum și să se ușureze munca.*

*De asemenea, s-a confecționat un răcitor tubular pentru lapte, iar la secția de fabricarea cutiilor s-a mărit numărul de turații la mașina de format corpul cutiei de conserve, ridicîndu-se productivitatea mașinii de la 50 la 70 mii corpuri de cutii într-un schimb.*

*Mai sînt însă multe rezerve interne și folosirea lor constituie o sarcină principală a colectivului fabricii din Nazarovsk.*

**Din revista Sovietică „Molocinaia Promîșlennosti" nr 4/1954)**

# Metodele de pescuit, de sortare şi de lansare a puietului de crap în eleşteele de creştere

**G. I. VOLKOV, A. I. KANAEV şi A. E. RAI**

In eleșteele sistematice ale gospodăriei piscicole „Nara" a trustului piscicol de stat din Moscova, se folosește de 16 ani o ladă pentru prins puet, construită de piscicultorii E. N. Volkov și I. K. Savin. Dimensiunile acestei lăzi din lemn sînt următoarele : lungimea 1,2 m, lățimea 1 m, înălțimea 0,6 m. Peretele posterior al lăzii este făcut dintr-o plasă de metal cu ochiuri de 0,5 cm ; pe partea interioară a peretelui se întinde tifon. In partea anterioară a peretelui lăzii este tăiată de sus în jos o deschizătură verticală, cu lățimea de 18—22 cm. In falțul acestui orificiu este introdus un panou, care permite reglarea vitezei de tecerea apei prin lada pentru prins puiet.

Tehnica pescuitului integral al eleșteelor de reproducere cu ajutorul lăzii descrisă mai sus este foate simplă.

Eleșteul de reproducere destinat pentru pescuitul total se golește treptat. Pentru a evita antrenarea puietului de crap prin curentul de apă proaspătă, introducerea apei în eleșteu se întrerupe complet. Se dă posibilitatea puietului să iasă din iarbă și să se concentreze în canalul principal. Apa din eleșteu rămîne mai ales în canalele pentru evacuarea apei lipsită de vegetație. In acest timp, se instalează lada pentru prins puietul în canalul central, în fața porțiunii orizontale a călugărului, de pe lîngă dispozitivul cu stăvilar pentru scurgerea apei ; lada se instalează în așa fel încît toată apa să treacă prin deschizătura verticală a acesteia ; călugărul se deschide în întregime.

In eleșteu se creează un curent de apă care antrenează puietul aflat în canalul în care se strînge peștele. Dacă puietul de crap este aruncat cu putere spre plasa din ladă, atunci viteza curentului de apă se micșorează cu ajutorul șuberului lăzii.

Treptat, puietul începe să se concentreze în ladă și atunci se procedează la pescuitul acestuia cu ajutorul unui sac de tifon ; puietul este apoi trecut într-o găleată.

Odată cu puetul, în găleată nimerește și gunoi, mormoloci și insecte, care îngreunează numărătoarea puietului de crap, mai ales dacă calculul se face prin metoda volumetrică.

Murdăria se înlătură cu ajutorul unui jgheab-curățitor din lemn cu cădere de apă, după principiul curățitorului tip T. T. Soloviev. Jgheabul are grătare din plasă de metal cu ochiuri de 1 mm și se așează sub curentul de apă. Viteza curentului de apă în curățitor se reglează cu ajutorul unui șuber de lemn. Puietul de crap care se așează în curățitor, tinde să înoate în direcția contrară curentului ; el se adună pe lîngă plasa din față, de unde este scos pentru a fi numărat și lansat în eleșteele de creștere. Gunoiul, mormolocii și insectele sînt antrenate spre rețeaua posterioară, care se curăță din cînd în cînd. Dacă se strîng cantități mari de mormoloci și altă faună, este bine ca acestea să fie date prin mașina de tocat carne și folosite ca hrană pentru pește.

Jgheabul-curățitor se poate împărți în trei și chiar în patru compartimente. Folosind plasele cu ochiuri de diferite dimensiuni, acest jgheab poate servi la sortarea puietului după dimensiuni. In primul compartiment se adună puietul cel mai mic, în al doilea puiet mai mare, iar în ultimul gunoiul, mormolocii, insectele etc.

In cazul pescuitului integral (total) al eleșteelor de reproducere cu ajutorul acestui jgheab curățitor descris mai sus, productivitatea muncii este foarte ridicată. Astfel, în primăvara anului 1953 norma zilnică pentru un muncitor a fost de 225 mii puieți.

Productivitatea ridicată a muncii dă posibilitate să se repopuleze foarte repede eleșteele de creștere cu puiet de aceeași vîrstă și prin aceasta să se asigure obținerea, în toamnă, a puietului de o vară standard și de mărime uniformă.

Metoda descrisă mai sus de pescuit total în eleșteele de reproducere, folosită la gospodăria piscicolă „Nara" timp de mai mulți ani, s-a dovedit pe deplin a fi justă. Această metodă își poate găsi aplicare și în alte gospodării piscicole.

(Din revista Sovietică „Rîbnoie Hoziastvo" nr. 4/1954)

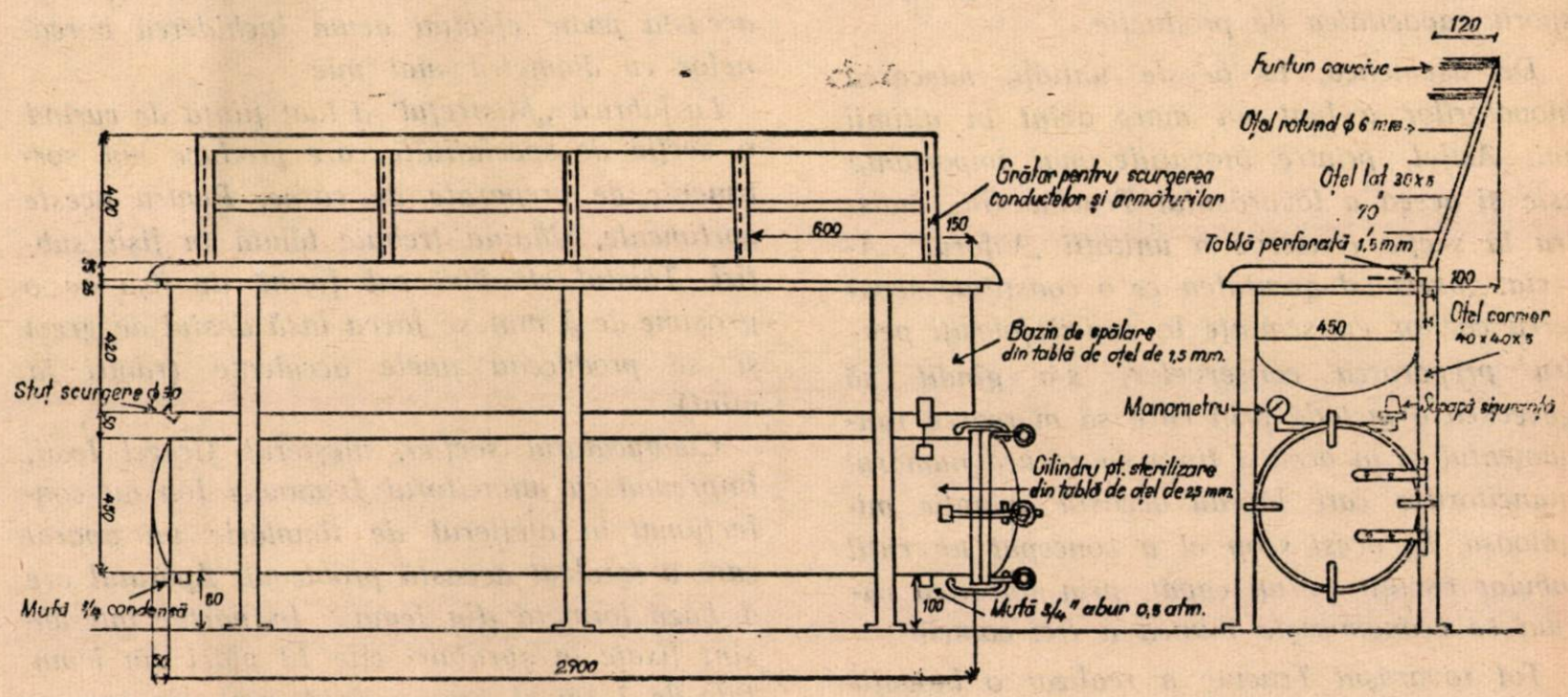
# INOVAȚII ȘI INOVATORI

## Dispozitiv pentru sterilizarea conductelor de lapte

La multe din întreprinderile de produse lactate spălarea conductelor prin care circulă laptele se făcea în trecut manual, prin înmuierea acestora într-o baie simplă cu soluție detergentă și frecarea cu peria. Această operație este greoaie și necesită multă muncă. Pentru remedierea acestui neajuns, tovarășul inginer Țuțuianu M., a propus construirea unui dispozitiv mecanic de dezinfectare a conductelor de lapte.

intermediul unui sifon. Sub bazinul semicilindric este montat un cilindru din tablă de fier de 2,5 mm grosime, cu același diametru și lungime. Unul din capetele cilindrului este închis prin sudura unui fund puțin bombat, iar celălalt capăt este prevăzut cu un capac ce se poate închide cu 4 clame perfect etanșate de o garnitură de cauciuc de 5—6 mm grosime.

Cilindrul are o înclinație de 3,5% pentru scur-




**Schema dispozitivului**

Dispozitivul este adaptat după un model utilizat în industria laptelui din U.R.S.S. și se compune dintr-un cadru de oțel cornier de 40x4x5 mm. Cadrul susține un bazin semicircular din tablă de oțel având 1,5 mm grosime, cu diametrul de 450 mm și lungimea de 2,900 mm. Bazinul are pe margine o ramă de lemn, o tablă perforată și un rastel pentru țevi. Pentru scurgerea apei de spălare bazinul este prevăzut cu o mufă racordată la conducta de canalizare, prin

gerea condensatului și este prevăzut cu 2 mufe pentru racordarea la rețeaua de abur și apa de condens și alte 2 mufe pentru fixarea manometrului și a supapei de siguranță.

Dispozitivul se așează în încăperea pentru spălare, de-a lungul unui perete, în așa fel ca de la capac și pînă la peretele opus să existe spațiul necesar pentru manevrarea conductelor.

Pentru alimentarea cu apă se prevede în dreptul bazinului o instalație de robinete de apă cal-

dă şi rece. Ţevile murdare se înmoaie şi se spală cu soluţie alcalină în bazinul semicilindric, unde se face şi clătirea lor. După spălare şi scurgere pe rastel şi pe tava perforată, conductele, coturile şi alte piese mărunte de legătură se introduc în cilindrul de sterilizare şi se aşează pe rafturile cu care este prevăzut acesta. Se închide apoi capacul cilindrului, se strînge bine cu cele patru clame şi se introduce abur la presiunea de 0,5 atmosfere, cu temperatura de 110°C timp de 15 minute. După aceasta se întrerupe accesul aburului şi se lasă conductele în cilindrul închis, unde se răcesc pînă la o nouă folosire.

Prin folosirea acestui dispozitiv se realizează o spălare a conductelor în condiţii igienice, se asigură o sterilizare perfectă a lor şi se fac însemnate economii. Dispozitivul acesta a fost introdus pînă în prezent la întreprinderile de produse lactate: Bistriţa, Arad, Oradea şi Deva. El poate fi extins şi la întreprinderile pentru suc de fructe, produse alcoolice şi alte întreprinderi ce au conducte pentru transportul lichidelor alimentare.

# Din realizările inovatorilor intreprinderii „Mistreţul" — Bucureşti

*In anii regimului de democraţie populară, la cele patru unităţi ale întreprinderii „Mistreţul" din Bucureşti (Viforul, Avîntul, Mistreţul I şi Mistreţul II) s-au produs schimbări mari. Intreprinderea a fost dotată cu utilaje noi, s-a îmbunătăţit procesul tehnologic şi a sporit capacitatea de producţie.*

*De asemenea, la aceste unităţi, mişcarea inovatorilor a luat un mare avînt în ultimii ani. Astfel, printre inovaţiile mai importante este şi aceea a tovarăşului Tcaciuc Gh., maistru la secţia conserve a unităţii „Viforul". Acesta, observînd greutatea ce o constituie scoaterea cozilor cu seminţe la ardeii folosiţi pentru prepararea conservelor, s-a gîndit să găsească o metodă prin care să mărească randamentul şi în acelaşi timp să reducă numărul muncitorilor care făceau această operaţie migăloasă. In acest scop el a conceput un cuţit tubular ascuţit la un capăt, prin folosirea căruia se economiseşte munca a trei oameni.*

*Tot tovarăşul Tcaciuc a realizat o inovaţie în domeniul protecţiei muncii. Se ştie că în timpul închiderii borcanelor, unele din acestea se sparg iar cioburile răspîndite pot să rănească pe unii muncitori. Pentru a se evita eventualele accidente, tovarăşul Tcaciuc Gh. a propus instalarea unei apărători, astfel ca cioburile rezultate din spargerea borcanelor să nu se mai poată răspîndi.*

*In ultimul timp unitatea „Viforul" ducea lipsă de borcane pentru conserve, deoarece borcanele care puteau fi procurate nu erau utilizabile din cauză că aveau un diametru mai mic decît cel prevăzut pentru instalaţiile noastre de umplere.*

*Tovarăşul ing. Grămadă George, impreună cu tovarăşul Tache Mihai, strungarul întreprinderii, studiind această problemă, au reuşit să transforme o maşină de închis cutii, astfel că aceasta poate efectua acum închiderea borcanelor cu diametru mai mic.*

*La fabrica „Mistreţul" a luat fiinţă de curînd o secţie de specialităţi care produce noi sortimente de preparate de carne. Pentru aceste sortimente, slănina trebuie tăiată în fişii subţiri. Tăiatul slăninei sub formă de fişii de o grosime de 5 mm se făcea însă destul de greoi şi se produceau unele accidente (răniri la mîni).*

*Conducătorul secţiei, meşterul Gruzel Iosif, împreună cu muncitorul Ivanovici Ion au confecţionat în atelierul de tîmplărie un aparat care a rezolvat această problemă. Aparatul are o bază formată din lemn. In părţile laterale sînt fixate în şuruburi cîte 12 plăci din lemn, late de 3 cm şi groase de 4 mm, aşa cum se vede în schiţă ($B^1$, $B_2$). La capete, o parte este liberă iar cealaltă este prevăzută cu un perete de lemn.*

*Se introduce slănina în acest aparat şi cu ajutorul unui cuţit încălzit electric se taie în fişii subţiri.*

*Realizarea unor astfel de fişii de slănină uşurează în mare măsură procesul de producţie la diferite preparate ca: pateuri, leberkösse, rulade etc şi permite în acelaşi timp dezvoltarea pe scară largă a aplicării metodelor înaintate în muncă.*

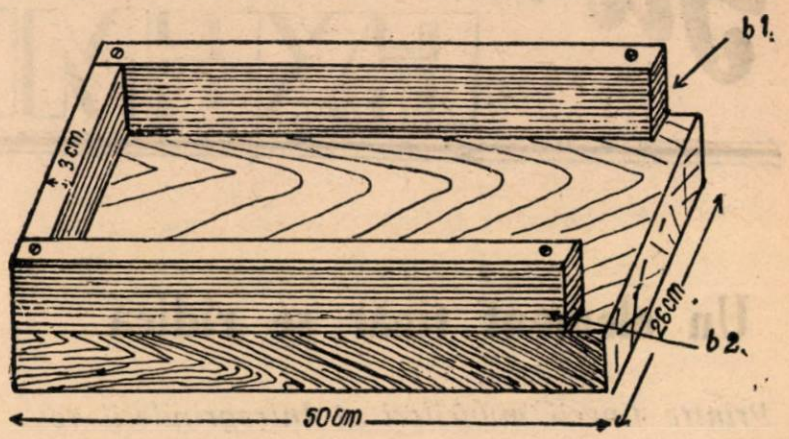
*Prin confecționarea unui aparat din metal, rezultatele vor fi și mai bune.*

*O altă inovație au realizat și tovarășii Ing. Cojocaru Anatolie și Schindelar Iohan, mecanic — care văzînd cît de greoi se face umplerea pastei în membrane la spritz prin folosirea unei singure țevi, au pus la punct un sistem cu două țevi; ceea ce a făcut să crească productivitatea în această secție.*

*Economiile realizate prin aplicarea propunerilor de inovații se ridică la suma de circa 42.000 lei iar recompensele atribuite inovatorilor și raționalizatorilor totalizează circa 10.000 lei.*

*O serie de alte inovații sînt în studiu, ca de exemplu: propunerea tovarășilor dr. Oțel Taisia și ing. Lepădatu Ștefan cu privire la valorificarea grăsimii din oase; a tovarășilor Ivanovici Ion și Gruzel Iosif referitoare la un aparat pentru etichetat preparatele de carne etc.*

*Un ajutor prețios în munca colectivului fabricii „Mistrețul" l-a dat controlul efectuat de tovarășa Maxim Maria de la Oficiul de stat pentru standarde și inovații. Prin procesul verbal încheiat cu prilejul acestui control, tovarășa Maxim Maria a arătat lipsurile colectivului, indicînd și modul cum trebuie să se lucreze în viitor. Colectivul de inovații își întocmește un plan de muncă lunar, defalcat pe săptămîni. Planul este urmărit de responsabilul colectivului și de tovarășul cu munca de inovații din comitetul sindical.*




*Schița aparatului pentru tăiat slănină în fîșii*

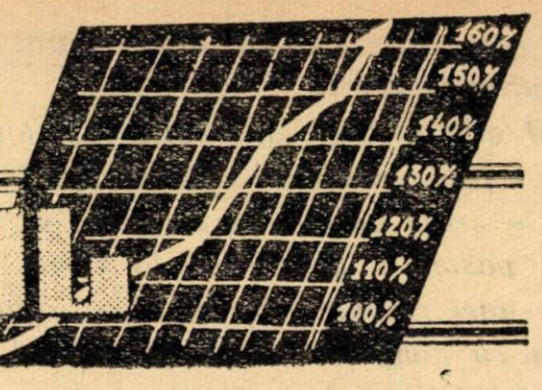
*Popularizarea inovațiilor se face de obicei în ședințele de producție și prin gazeta de perete a fiecărei unități.*

*Este necesar ca atît conducerea întreprinderii, cît și cabinetul tehnic să ia măsuri pentru a da un avînt și mai mare mișcării inovatorilor, contribuind în felul acesta la îmbunătățirea producției și condițiilor de viață ale muncitorilor.*

**Ionescu Ștefan**
Corespondent voluntar

---

# Să le urmăm EXEMPLUL




## Un element tînăr se ridică

*Printre tinerii muncitori ai Intreprinderii regionale de industrializarea cărnii din Constanța, tovarășul Zanet Nicolae este considerat ca element de frunte. Imbrățișînd acum 6 ani meseria de tăietor, și-a dat cea mai mare silință să-și ridice nivelul profesional, să-și perfecționeze cunoștințele tehnice și să dea produse de calitate bună.*

*Călăuzit în permanență de aceste preocupări, tovarășul Zanet Nicolae a reușit să atingă o înaltă productivitate în muncă, ceea ce i-a permis să depășească norma de producție în mod regulat*

*Pentru aceste merite, el a fost avansat, devenind brigadier tăietor. Prin exemplul personal și prin respectarea celei mai stricte discipline a muncii, tovarășul Zanet Nicolae impune și celorlalți membri ai brigăzii o atitudine justă în îndeplinirea sarcinilor.*

*Intîmpinînd cu elan în muncă cea de a zecea aniversare a eliberării patriei noastre, tovarășul Zanet Nicolae și-a realizat norma de producție pe luna iulie a.c. în proporție de 141%.*

*Imbinînd în mod conștient sarcinile de producție cu datoria de a-și ridica nivelul politic, răspunzînd totdeauna printre primii la chemarea partidului și a U.T.M.-ului al cărui membru se mîndrește a fi, tînărul Zanet Nicolae este stimat și iubit de tovarășii lui de muncă.*

*Pentru aceste merite el a primit titlul de fruntaș în întrecerea socialistă.*

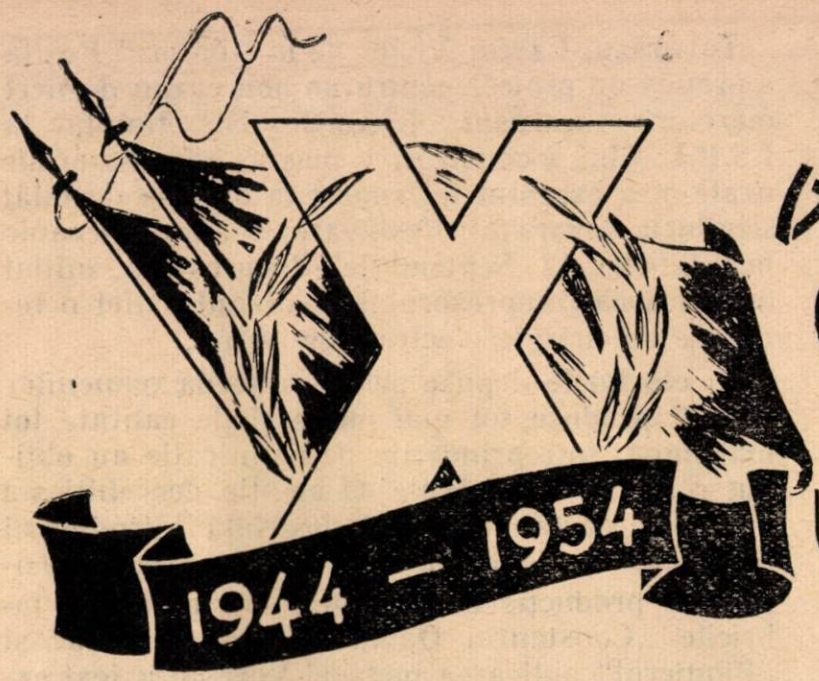
## Maistrul Ungureanu Aurel

**La I.S.P.L.-București secția brînzeturi, lucrează tînărul maistru Ungureanu Aurel.**

**Prin munca ce o depune, realizează zilnic cu 5—10% mai multe produse lactate față de plan.**

**Fiind un bun organizator, dovedind pricepere în muncă, întreaga secție dă produse de bună calitate.**

**Avînd o atitudine justă față de sarcinile ce-i revin, fiind un element cinstit și disciplinat, manifestînd întotdeauna preocupare în muncă, utemistul Ungureanu Aurel, cel mai tînăr maistru din fabrică, a primit titlul de fruntaș în întrecerea socialistă.**




# În cinstea marii SĂRBĂTORI

*Oamenii muncii din industria alimentară au întîmpinat cea de a zecea aniversare a eliberării patriei noastre cu un avînt sporit în muncă. Traducînd în viață sarcinile trasate de Plenara lărgită a C.C. al P.M.R. din august 1953 de a da oamenilor muncii produse alimentare din ce în ce mai multe și de calitate tot mai bună, muncitorii, tehnicienii, inginerii și funcționarii au cinstit marea sărbătoare a poporului nostru cu mari realizări în producție.*

In cinstea măreței sărbători au fost realizate pe întreg sectorul industriei alimentare un număr de 66 sortimente noi, dintre care cele mai importante sînt: ceafă de porc, pastramă de vacă, mușchi filet, salam italian superior, dulceață de cireșe, zmeură și caise, bere specială „București' etc.

Intreprinderile din sectorul de creștere și îngrășare de animale și-au îndeplinit în proporție de 104% angajamentul cu privire la sporul de carne. I.C.I.A. București-oraș a realizat sporul de carne de porc în proporție de 152% și de bovine în proporție de 117% ; I.C.I.A.-Cluj a realizat un spor de carne de 208% față de angajament.

Angajamentele luate de întreprinderi pentru realizarea de economii au fost îndeplinite în proporție de 153%. In fruntea luptei pentru economii s-au situat întreprinderile din sectoarele tutun, spirt, bere-amidon. La fabrica de conserve și mezeluri „Partizanul" din Deva, în urma îmbunătățirii procesului de desosificare a cărnii s-au realizat economii de 41.330 lei, iar în urma introducerii metodei sovietice Korabelnikova, la secția cutii metalice s-au realizat economii în valoare de 5.908 lei.

Metodele înaintate în muncă au fost extinse în această perioadă cu și mai multă hotărire. Astfel, metoda Voroșin a fost introdusă la încă 132 formațiuni de lucru din sectorul industriei alimentare.

Metoda înaintată de lucru a colectivului de muncitori de la Abatorul București, metodă care constă în jupuirea semimecanică a animalelor tăiate, urmează să fie extinsă la toate abatoarele mari din țară. Pînă la 23 August s-a introdus jupuitul semimecanic la 15 abatoare mari. Aplicînd această metodă nouă, I.R.I.C.-Suceava a obținut piei de calitatea I în procent de 93%. I.R.I.C.-Arad și I.R.I.C.-Galați în procent de 89%.

Pentru asigurarea industriei farmaceutice cu glande endocrine a fost terminată în ziua de 5 august a.c. la Abatorul București prima sală model pe țară, în care se face prelucrarea inițială a glandelor.

In scopul îmbunătățirii procesului tehnologic și pentru ușurarea muncilor grele au fost realizate numeroase măsuri tehnico-organizatorice.

Au fost realizate de asemenea și numeroase măsuri cu caracter social-cultural. Astfel, au fost construite și date în folosință locuințe muncitorești, cluburi, creșe, cantine, cămine, terenuri sportive etc. Numai în sectorul industriei cărnii au fost construite și date în folosință 19 locuințe muncitorești; la I.S.P.L.-Sighișoara s-a amenajat o spălătorie pentru hainele de protecție ; la „Prodaliment" T. Severin s-a amenajat un cămin de zi pentru copii etc; au fost date în folosință grupurile sociale de la îngrășătoriile Orăștie și Căzănești ; au fost terminate cantinele de la îngrășătoriile Sofronea și Măgurele etc.

Colectivele de muncă ale întreprinderilor de ulei „13 Decembrie" și „Filimon Sîrbu", ale întreprinderilor piscicole Sulina și Sft. Gheorghe, ale I.S.P.L. Sighișoara, Bistrița și Arad, ale fabricilor de zahăr Roman și Arad, I.M.C.C. Sibiu etc. au obținut rezultatele cele mai bune în întrecerea socialistă.

In industria cărnii (fabrici de mezeluri) productivitatea muncii a crescut cu 5% față de plan. La „Salvconserv" Mediaș, productivitatea muncii a fost realizată în proporție de 110,5%, iar la I.M.C.C. Sibiu în proporție de 116%.

La I.C.I.A. București-oraș, secția Pantelimon, tovarășa Dulgheru Elena a realizat sporul de carne în proporție de 133%, iar tovarășul Tudor Iordan în proporție de 150%.

Tovarășul Nicolae Vieru de la maternitatea Pantelimon și-a depășit cu 12% angajamentul luat cu privire la îngrijirea scroafelor în vederea sporirii numărului de purcei noi născuți, iar la cei înțărcați cu 7%.

La combinatul „Prodaliment" Turnu Severin, în cinstea lui 23 August s-a realizat planul în sectorul crescătorii astfel: la purcei născuți, cu 117,2%, grăsuni livrați, cu 120% etc. Sporul de carne la toate categoriile de porci a crescut cu peste 12%.

La I.S.P.L Satu Mare tovarășa Grigoraș Irina a realizat planul la contractări cu 123%, iar la achiziții cu 120%. Tovarășul Roman Dumitru de la I.S.P.L. Sibiu, colector, a depășit planul la colectare cu 54% și a îmbunătățit cu 1,5% calitatea laptelui colectat.

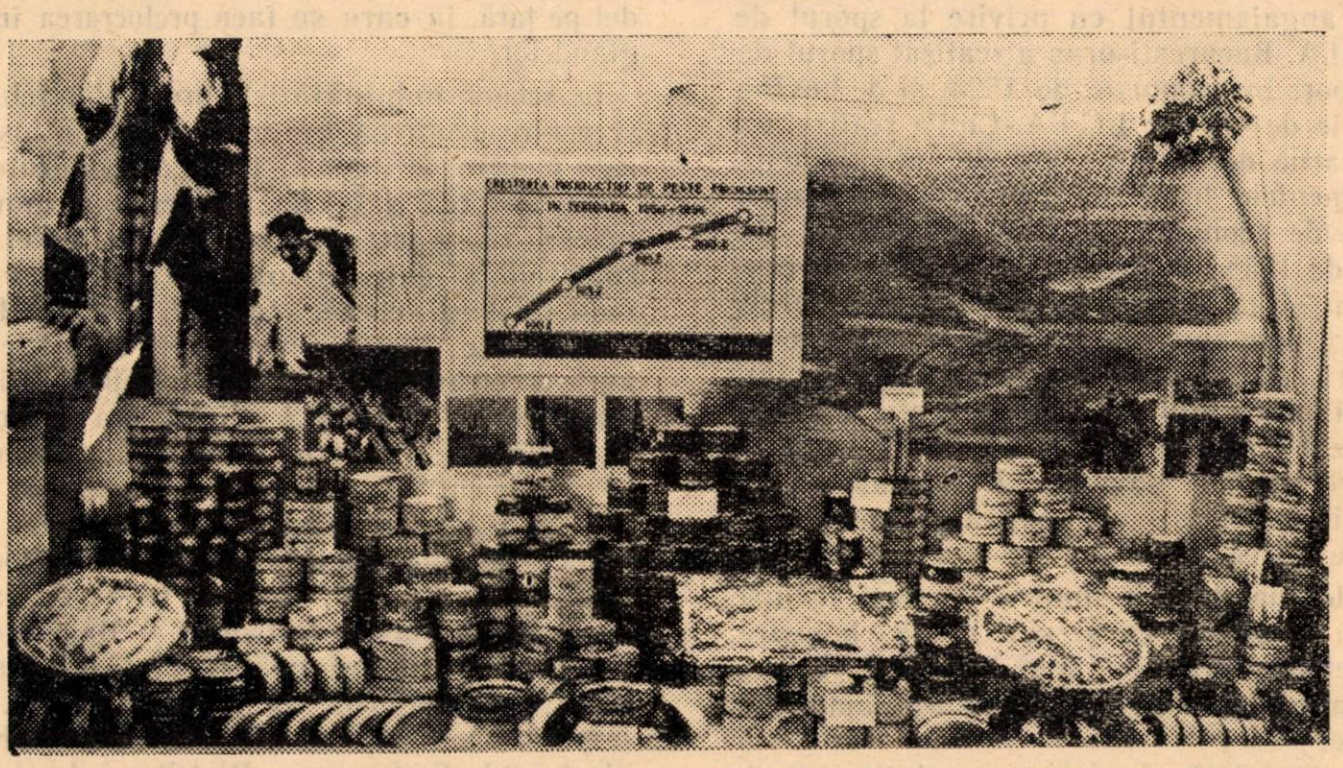
Tovarășul Mihai Ion, responsabilul centrului de smîntînire din comuna Bărcuț și-a depășit planul la colectări cu 75% și la contractări cu 231%, iar tovarășa Ionuța Romulus din comuna Proastea și-a depășit planul la colectări cu 2%, la achiziții cu 4% și la contractări cu 113%.

Muncitorii, tehnicienii și inginerii din industria alimentară au propus și realizat în cinstea celei de a zecea aniversări a eliberării patriei noastre, un număr de 90 inovații și invenții dintre care mai importante sînt :

Tovarășul Czerni Victor de la Abatorul Reșița a propus un proiect pentru un nou cazan de fiert mezeluri; tovarășul Ichvorth N., tîmplar la I.S.P.L.-Cluj a construit o mașină din materiale uzate și a executat un suport la mașina de tăiat scînduri; tovarășul Postăvaru Teodor, mecanic la I.S.P.L.-„13 Septembrie"-București a inițiat modificarea compresorului, realizînd astfel o reducere de energie electrică de 40%.

In eforturile depuse pentru a se da oamenilor muncii produse tot mai multe și de calitate tot mai bună, întreprinderile de panificație au obținut realizări importante. O atenție deosebită s-a dat în această ramură industrială introducerii metodelor sovietice de muncă, cu care se asigură o producție de calitate superioară. La fabricile „Constantin David", „Steagul Roșu" și „Pionierul" aplicarea metodei Voroșin a fost extinsă la mai multe procese de fabricație, iar experiențele noi dobîndite cu acest prilej vor fi larg răspîndite în toată industria de panificație. Și în acest sector s-a dat cea mai mare atenție sporirii și îmbunătățirii sortimentelor. In cinstea zilei de 23 August s-au produs ca sortimente noi : franzelițe speciale de 150 grame, franzele în spirală de 250 grame, colaci moldovenești pe bază de lapte, ouă, zahăr și ulei precum și alte produse.

Frumoasele rezultate obținute de oamenii muncii din industria alimentară în cinstea măreței sărbători a eliberării patriei noastre arată devotamentul lor față de regimul de democrație populară și hotărîrea de a merge cu și mai mult elan pe drumul trasat de partid și guvern de a da poporului muncitor produse mai multe și de calitate din ce în ce mai bună.



In urma sarcinilor trasate prin hotărîrile Plenarei lărgite a C.C. al P.M.R. din 19-20 august 1953, industria alimentară a luat în țara noastră un avînt puternic.

Pe baza realizării indicilor de dezvoltare a industriei alimentare stabiliți de partid și guvern, în anul 1955 producția va atinge un nivel cu mult superior față de realizările pre'iminare ale anului 1954. Astfel producția va crește la carne cu 22%, lapte 20%, unt 11%, brînzeturi 16%.

# Cum s-a dezvoltat

# I.S.P.L. SIGHISOARA

## în anii de democrație populară

*Fabrica de produse lactate din Sighișoara a fost moștenită de la regimul burghezo-moșieresc într-o stare de dărăpănare și cu un utilaj primitiv deteriorat.*

*Materia primă era colectată în plasa Sighișoara și transportată cu căruțele din comunele respective.*

*Centrele unde se făcea prelucrarea laptelui în smîntînă erau primitive. Se foloseau separatoare de mînă și nu existau utilaje de analiză, astfel că producătorii erau cu ușurință înșelați de către proprietarii fabricii. Muncitorii din întreprindere erau nevoiți să lucreze în condiții neigienice, neavînd vestiare, haine de protecție etc.*

*Transportul untului de la fabrică la gară se făcea cu căruța, în condiții neigienice.*

*In anul 1948, cînd fabrica a fost naționalizată, a început să-și schimbe radical aspectul, trecîndu-se la reorganizarea ei. In mai puțin de un an fabrica a fost înzestrată cu mașini și uneltele necesare, ceea ce a dus imediat la îmbunătățirea procesului de producție.*

*Concomitent a început și organizarea centrelor de colectare a laptelui, extinzîndu-se vechea zonă de colectare. La început centrele au fost slab înzestrate cu utilajele necesare, iar astăzi majoritatea centrelor și punctelor de strîngere a laptelui sînt înzestrate cu separatoare sovietice. In anul 1954 multe centre au fost înzestrate cu separatoare fabricate în țara noastră.*

*In comunele unde există curent electric, funcționează separatoare electrificate.*

*La toate centrele și punctele de strîngere a laptelui, există în prezent întregul utilaj necesar efectuării analizelor. La început aceste utilaje erau importate (butirometre, centrifuge). Astăzi aceste utilaje sînt fabricate în țara noastră la întreprinderi ca „Vitrometan"-Mediaș, „Tehnofrig"-Cluj etc. Aceste utilaje asigură posibilitatea urmăririi calității laptelui colectat.*

*Pentru transportarea materiei prime de pe teren, întreprinderea noastră a fost înzestrată cu mijloace de transport.*

*Importante amenajări și îmbunătățiri s-au făcut și se fac necontenit la locul de muncă. Astfel: întreprinderea a fost înzestrată cu transportor pe role pentru a se ușura munca de descărcare și încărcare; s-au instalat ventilatoare pentru eliminarea aburului din sala de fabricație; s-au amenajat vestiare cu dulapuri, aparte pentru personal și băi.*

*Pentru întreținerea hainelor de protecție, s-a amenajat o spălătorie și o călcătorie. Muncitorii din fabrica noastră lucrează în prezent în halate albe, șorțuri, bonete și încălțăminte de protecție. La fel și pe teren, personalul de colectare și prelucrare are haine de protecție.*

*Pe lîngă întreprinderea noastră funcționează un club și o bibliotecă, care numără circa 1500 de volume.*

*Din punct de vedere tehnic, întreprinderea noastră a fost de asemenea supusă unor însemnate transformări. Ea are în prezent un inginer-șef, un inginer chimist, un maistru principal și maiștri în fiecare secție. Pentru urmărirea calității produselor există în fiecare reședință de raion cîte un tehnician, iar pe lîngă serviciul de colectări cîte un inspector de calitate.*

*Pentru a da produse tot mai multe oamenilor muncii, întreprinderea noastră și-a mărit capacitatea în anul trecut, prin instalarea unor mașini noi, ca de exemplu, încă un cazan cu abur pe lîngă cel existent. Printre celelalte lucrări se mai numără: schimbarea cazanului de abur de la secția brînzeturi superioare cu un cazan de dublă capacitate; mărirea capacității spațiului frigorific necesar producției și depozitării produselor, prin amenajarea a două săli frigorifere; instalarea unui nou compresor pe lîngă cel existent primit din Republica Populară Ungară; instalarea unui boiler pe lîngă cel existent și dublarea capacității bazinului de saramură prin instalarea unui bazin nou. De asemenea s-a instalat și un aparat ultramodern de pasteurizare și răcire a laptelui, de mare capacitate, primit din Republica Democrată Germană.*

*In felul acesta întreprinderea noastră și-a putut dubla capacitatea de producție față de anul 1948.*

*Odată cu sporirea capacității de producție a existat o preocupare permanentă pentru înmulțirea sortimentelor de produse. Dacă pînă în anul 1948 întreprinderea a produs numai unt, astăzi ea fabrică și brînzeturi superioare, cașcavaluri. Pentru aprovizionarea oamenilor muncii, a copiilor din creșe etc., întreprinderea noastră vinde mari canti-*

*tăți de lapte pasteurizat; din laptele degresat se fabrică cazeina dulce și cazeină acidă, materie primă necesară industriei lemnului și altor industrii. In total întreprinderea noastră produce astăzi 9 sortimente.*

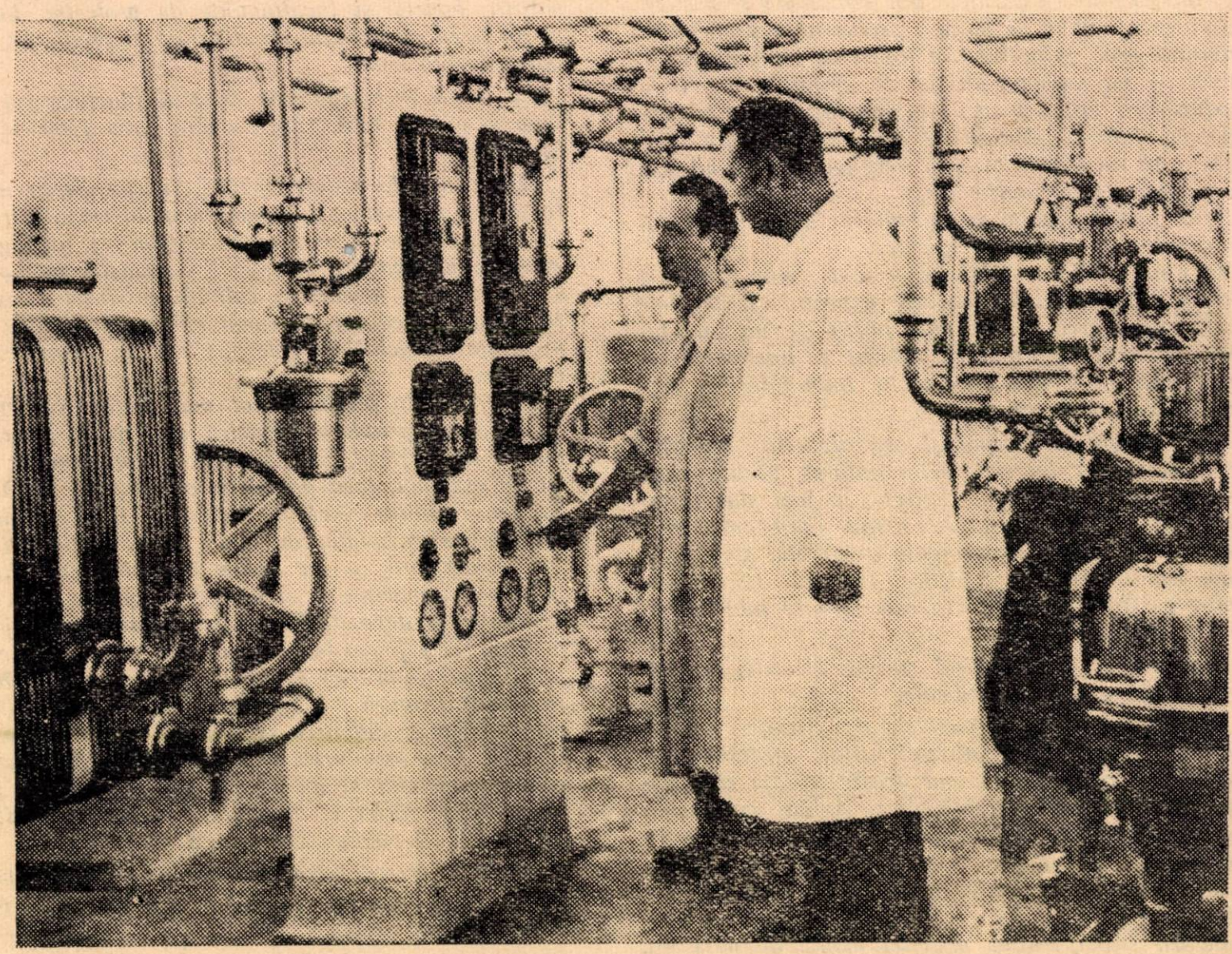
*Pentru asigurarea calității produselor au fost amenajate în cadrul întreprinderii două laboratoare dotate cu utilajele necesare și cu personal corespunzător : un laborator pentru analiza produselor, iar alt laborator pentru cercetări și urmăriri microbiologice.*

*Pe lîngă întreprinderea noastră funcționează, din anul 1949 și o școală profesională de produse lactate. Parte din absolvenții acestor școli s-au specializat în Uniunea Sovietică și astăzi sînt conducători în diferite fabrici de produse lactate, iar alții își continuă studiile în școli superioare.*

*Preocuparea creșterii cadrelor s-a manifestat și față de personalul de pe teren. 95% din acest personal s-a pregătit profesional la cursurile de 1—2 luni ce funcționează în cadrul întreprinderii.*

*Acestea sînt numai cîteva din aspectele pe care fabrica noastră le-a căpătat în anii regimului nostru de democrație populară. Sprijiniți de partid am reușit să schimbăm fundamental această întreprindere și s-o transformăm din toate punctele de vedere. Astăzi, muncind în condiții din ce în ce mai bune, ridicîndu-ne capacitatea de muncă, putem asigura oamenilor muncii din țara noastră, produse tot mai multe și mai bune.*

**SZABO IOSIF**
Director I.S.P.L.-Sighișoara



**Printre întreprinderile de produse lactate reconstruite în anii regimului de democrație populară și complet dotate cu utilaj nou se numără și I.S.P.L. Simeria.**
**In fotografie :**
**Se controlează modul de funcționare a aparatelor de pasteurizarea laptelui.**

# SORTIMENTE NOI

## în industria laptelui

Printre sortimentele noi în sectorul industriei laptelui este şi chefirul, care urmează să fie produs în curînd pe scară industrială.

Chefirul este un produs dietetic fabricat din lapte integral sau degresat, pasteurizat, supus acţiunii unei maiele speciale care favorizează fermentaţia lactică şi alcoolică.

In procesul de fermentaţie a chefirului, lactoza se transformă în acid lactic, acizi volatili, alcooli şi bioxid de carbon.

Substanţele de mai sus dau chefirului proprietăţi dietetice foarte preţioase: se asimilează uşor de către organism, îmbunătăţeşte digestia, măreşte pofta de mîncare, are gust plăcut răcoritor şi un bogat conţinut de vitamine.

Aceste proprietăţi specifice rezultă în urma proceselor chimico-bacteriologice care au loc în lapte sub influenţa bacteriilor lactice. De aceea, pentru a obţine un produs de fermentaţie lactică de calitate bună, este necesar ca procesul microbiologic să se desfăşoare într-o anumită direcţie. Pentru aceasta trebuie pasteurizată în primul rînd materia primă, adică să se distrugă aproape întreaga microfloră a laptelui şi în al doilea rînd, după răcirea lui, să se introducă maiaua necesară pentru obţinerea produsului finit.

Chefirul poate fi fabricat introducînd în laptele pasteurizat fie o maia preparată cu ajutorul granulelor de chefir (cum se face de obicei), fie o maia preparată cu ajutorul culturilor pure de microorganisme, selecţionate special în acest scop (streptococi, bacili şi drojdii lactice).

Granulele de chefir se compun din drojdii lactice şi din diferite specii de bacterii lactice: diplococi, streptococi şi bacterii lactice heterofermentative de tipul bacterium casei. Pentru producerea chefirului cu granule este necesar, în primul rînd, să se prepare maia de chefir. In acest scop, granulele uscate „se reînvie" prin următorul procedeu tehnologic :

— granulele se acoperă mai întîi cu apă fiartă şi răcită ulterior, în urma cărui fapt ele se umflă. Operaţia se repetă timp de 2—3 zile schimbîndu-se zilnic apa; după aceea, granulele se acoperă cu lapte călduţ, fiert în prealabil, care se schimbă şi el zilnic. Acest procedeu se continuă pînă cînd granulele încep să plutească pe suprafaţă, cînd acestea devin apte de a fi folosite pentru prepararea maielei.

Granulele gata „înviate" se spală bine cu apă călduţă, în prealabil fiartă şi apoi se acoperă cu lapte pasteurizat şi se păstrează la temperatura de 15—20° timp de 12—16 ore. Acest regim termic are ca scop reglarea conţinutului calitativ al microflorei din maia. Maiaua se trece prin strecurătoare şi granulele rămase pot fi din nou folosite la prepararea altor cantităţi de maia.

Maiaua obţinută în aceste condiţiuni trebuie să aibă o consistenţă îngroşată (smîntînoasă) şi să fie spumoasă. O maia de calitate bună trebuie să aibă gust şi miros pur de lapte acru şi aciditate de 90—120° T. Calitatea maielei este hotărîtoare pentru calitatea chefirului fabricat.

In afară de lapte integral, pentru fabricarea chefirului se poate folosi şi lapte degresat. Acesta din urmă nu diminuează cu nimic valoarea dietetică a produsului şi în unele cazuri (pentru anumite boli stomacale) dimpotrivă, o măreşte.

Pentru a obţine chefir de calitate bună, este necesar ca laptele folosit să fie de asemenea de bună calitate şi înainte de închegare să fie supus unei prelucrări termice corespunzătoare. In acest scop, laptele destinat fabricării chefirului se pasteurizează la o temperatură de 85—90° şi se menţine la această temperatură 10 — 15 minute. Apoi urmează răcirea pînă la 18—22° şi însămînţarea cu maia în proporţie de 5%. Laptele cu maia se agită şi apoi se varsă în sticle cu capacitate de 0,5 litri şi se astupă cu capsule de aluminium sau rondele de carton

Sticlele cu lapte închegat se transportă în termostat, unde se păstrează la temperatura de 16—20°. După o fermentare de 16—18 ore, laptele trebuie să fie destul de închegat şi să aibă o aciditate de 50—70° T. După aceasta, sticlele cu chefir se depozitează într-o încăpere rece, la temperatura de 8—9°, unde se păstrează pînă la punerea lor în vînzare.

In timpul răcirii chefirului, bacteriile lactice aproape îşi încetează activitatea ; în schimb drojdiile, dimpotrivă şi-o întăresc, transformînd lactoza în alcool şi bioxid de carbon.

In legătură cu procesul de fabricaţie al chefirului, profesorul sovietic Serghei Vasilievici Parasciuk menţionează că, cu ajutorul schimbării de temperatură se pot regla şi dirija procesele de fermentare în chefir. Iată indicaţiile acestui

specialist: „La temperatura de 16—20° T au loc în lapte două procese simultane — unul lactic și celălalt alcoolic. In decursul de 16—18 ore în chefirul proaspăt, adică nu mai vechi de o zi, sînt exprimate în mod evident ambele procese. Dacă se dorește însă un chefir mai gazos, adică un proces alcoolic mai accentuat, atunci temperatura în camera de fermentare se coboară pînă la 15—14°, în urma cărui fapt procesul lactic va decurge mai încet și chefirul va fi maturat după 20—24 ore. In acest timp fermentația alcoolică se desfășoară mai intens și chefirul va conține mai mult alcool și bioxid de carbon. Dimpotrivă, avînd temperaturi mai înalte în camera de fermentare, de exemplu 24—25°, se produce o intensificare a procesului lactic din lapte iar acesta se încheagă în 10—12 ore avînd aciditate suficientă. In acest caz procesul alcoolic va fi exprimat mai slab".

In raport cu durata timpului de maturație, chefirul se împarte în trei categorii:

— chefir slab, cînd maturația lui are loc într-o zi ;

— chefir mijlociu, cînd maturația are loc în două zile ;

— chefir tare, cînd maturația se face în 2—3 zile.

In U.R.S.S. chefirul se fabrică pe scară foarte întinsă și se bucură de mare popularitate în rîndul consumatorilor.

Conform normelor în vigoare (OST 364), chefirul care se pune în vînzare ca hrană trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

| Indici<br>Felul chefirului | Conținut grăsime % | Aciditate °T | Conținut alcool | Gust și miros | Consistență | Culoare | Temperatură |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| chefir slab | | pînă la 90 | nu mai mult de 0,2 | pur de lapte acru, răcoritor | omogenă, amintind structura smîntînii. Se admite prezența gazelor datorată microflorei normale. | alb lăptoasă sau gălbuie | nu mai mare de + 10° |
| chefir mijlociu | nu mai puțin de 3,2 | „ „ 105 | nu mai mult de 0,4 | | | | |
| ch efir tare | | „ „ 120 | nu mai mult de 0,6 | | | | |

Datorită valoroaselor lor proprietăți nutritive și particularităților de gust, produsele cu fermentație lactică vor obține o largă întrebuințare în rîndul populației noastre, ca alimente dietetice.

Ing. ERIKA HOROVITZ

# Fabrica de tăină de peşte din Tulcea

*Fabrica de făină de peşte din Tulcea a fost pusă în funcțiune în anul 1952. Este prima fabrică de acest fel din țara noastră.*

*Transformarea deşeurilor de peşte (capete, aripioare, solzi) în făină de peşte are o importanță deosebită pentru sporirea produselor furajere necesare creşterii animalelor.*

*Se ştie că făina de peşte este un aliment foarte hrănitor. Vacile hrănite cu făină de peşte dau lapte mai mult. De asemenea, făina de peşte este un aliment preţios pentru porcine şi în special pentru tineret.*

*La această fabrică se prelucrează zeci de vagoane de deşeuri provenite de la fabrica de conserve de peşte din Tulcea : capete de peşte cu solzii şi aripioarele peştilor, peşte mărunt ca : gingirică, hamsii, aterină etc. animale marine (delfinii, pisica de mare etc) şi in general toate speciile necomestibile.*

*Fabrica are o instalație specială pentru recepționarea şi depozitarea materiei prime, de unde aceasta trece în secția de sterilizare. Aci se extrage apa şi grăsimile. Instalația de sterilizare dispune de trei autoclave cu o mare capacitate de producție.*

*Operațiile următoare sînt : presarea, uscarea materialului, şi măcinarea care se face cu ajutorul unei mori cu ciocănele. Pentru finisarea produsului, în vederea punerii lui în consumație se face o ultimă operație de cernere şi omogenizare, iar pentru verificarea calității produsului se iau probe de analize înainte de a fi ambalat.*

*Fabrica de făină de peşte de la Tulcea este utilată şi cu instalații pentru fabricarea cleiului tehnic de peşte, care este cu mult superior cleiului obişnuit.*

*In prezent colectivul fabricii dela Tulcea*

*face studii în vederea folosirii altor deşeuri încă nevalorificate. Un asemenea studiu, destul de avansat, priveşte fabricarea unui emolient necesar industriei de tăbăcărie. Se mai pregăteşte prepararea guaninului, o vopsea protectoare pentru maşinile supuse la variaţiuni brusce de temperatură şi umiditate, precum şi extragerea unui preparat de ulei zootehnic şi medicinal.*

*Frumoasele realizări de la fabrica de făină de peşte din Tulcea se datoresc în cea mai mare parte elanului în muncă pe care colectivul de muncitori, tehnicieni, ingineri şi funcţionari l-au arătat chiar de la înfiinţarea fabricii. Alături de inginerii Vanvu Marcel şi Crăiescu Ion care se preocupă temeinic cu studiul unor noi preparate din deşeuri, s-au evidenţiat în muncă maistrul Pavel Nicolaev şi mecanicul Chirilă Serbiniuc care au contribuit cu însufleţire la reuşita lucrărilor pentru perfecţionarea instalaţiilor necesare ridicării şi îmbunătăţirii producţiei, precum şi morarul Pavel Chirilov, care a depăşit norma de producţie între 1—15 august cu 250%. Muncitori ca Paşa Artopov sau ca cei ce lucrează în brigada staţiei de desărare, sînt un exemplu de conştiinciozitate şi de adevărată atitudine socialistă faţă de muncă, constituind o mîndrie a întregului colectiv.*

**P. Nicolau**
corespondent voluntar

# O brigadă de la Sft. Gheorghe experimentează năvodul mecanizat

In practica înaintată a pescarilor sovietici folosirea năvodului mecanizat a dat rezultate foarte bune. La noi folosirea năvodului mecanizat este deocamdată în faza experimentală.

Pescuitul cu năvodul mecanizat constă în tragerea lui la ţărm cu ajutorul a două tractoare care înaintează de-a lungul malului. In timp ce unul din tractoare ţine aripa stătătoare a năvodului, aripa alergătoare este aruncată de pe vas în largul mării, după curba obişnuită, pînă este adusă la ţărm. De aici e luată de al doilea tractor şi începe strîngerea năvodului care este o operaţie grea. Ea cere atenţie şi muncă încordată de la fiecare muncitor din brigadă, iar din partea tractoriştilor cere o încordare deosebită pentru ca ei să poată manevra în ritmul comandat de pescari. Pentru reuşita operaţiei, indicaţiile brigadierilor sînt foarte preţioase.

In scopul verificării avantajelor ce rezultă din pescuitul cu năvodul mecanizat şi în vederea adoptării acestei unelte noi, conducerea întreprinderii piscicole de la Sft. Gheorghe a organizat o brigadă experimentală condusă de brigadierul Curhanski Nicolae.

In brigadă au intrat cei mai buni pescari, cu experienţă în domeniul pescuitului şi cu tragere de inimă pentru însuşirea şi generalizarea metodelor noi de pescuit. Comunistul Trofimov Parfente, deşi are 65 ani şi este pe cale de a ieşi în scurtă vreme la pensie, a primit cu plăcere să lucreze în brigada pentru experimentarea năvodului mecanizat. Cu acelaşi entuziasm au răspuns şi tovarăşii Guzi Ion şi Gherasim Agache care au mai lucrat într-o brigadă cu prilejul experimentării năvodului de tip Volga-Don. Utemiştii Anton Cazacu şi Pavel Agache abia au aşteptat prilejul de a-şi da contribuţia lor tinerească la reuşita unei experienţe atît de importante.

Prima încercare n-a dat rezultatele aşteptate. Alegerea locului de pescuit şi calcularea adîncimii respective nu au preocupat în mod suficient colectivul brigăzii. Abia la încercările următoare s-a ţinut seama de toate condiţiile care pot asigura succesul folosirii unei unelte noi de pescuit.

O măsură foarte bună care a evitat distrugerea năvodului, a fost dragarea fundului mării pe locul unde urma să se facă experienţa. Dragarea s-a făcut cu ajutorul a două cutere care au tras pe fund un lanţ, înlăturînd obstacolele care ar fi împiedicat acţiunea lansării năvodului.

Cele două tractoare K. D. 35, un cuter, două năvodnice şi 7 bărci au creat mari posibilităţi pentru activitatea brigăzii. In apropierea locului unde lucrează brigada experimentală, s-a construit o cabană şi s-au creat condiţii bune de muncă pentru pescarii din echipa experimentală, în ceea ce priveşte cazarea şi alimentarea, pe toată durata experienţelor.

O lipsă importantă, constatată de la început, a fost aceea că năvodul mecanizat era mult prea mare pentru suprafaţa destinată experienţei.

De asemenea, experienţa a dovedit că la început aşezarea matiţei năvodului nu s-a făcut bine. Matiţa era aşezată la 250 metri de capătul aripei stătătoare, din care cauză aripa alergătoare în lungime de 750 metri nu putea fi strînsă concomitent cu aripa stătătoare ; astfel o mare cantitate de peşte intrat în arman, scăpa de sub plasă. A fost deci nevoie şi aici de o transformare, în sensul că matiţa a fost aşezată la 400 metri de capătul aripei stătătoare, ceea ce a dat rezultatele dorite.

In prezent lucrările brigăzii de experimentare continuă cu multă stăruinţă. Zilnic sînt înregistrate succese importante în manevrarea

acestei unelte noi şi toate observaţiile sînt consemnate, în vederea stabilirii unui regim optim de manipulare.

De un deosebit interes sînt studiile pe care le fac pescarii echipei experimentale în ceea ce priveşte curenţii apei şi drumul bancurilor de peşte.

Pe baza experienţei şi a observaţiilor făcute pînă în prezent, s-a trecut la pescuitul cu năvodul mecanizat, între două taliene.

Muncind cu perseverenţă şi luînd ca bază experienţa bogată a pescarilor sovietici, brigada experimentală a întreprinderii piscicole de la Sft. Gheorghe este pe cale să aducă o importantă contribuţie în lupta pentru ridicarea nivelului tehnic al pescuitului în ţara noastră, creind posibilitatea extinderii practice a pescuitului cu năvodul mecanizat

**I. Stănescu**
corespondent voluntar

# Metoda sovietică de fabricarea cazeinei cheag la rece

**Una din formele de valorificare a laptelui smîntînit, rezultat în urma prelucrării laptelui pentru fabricaţia untului, este prelucrarea lui în cazeină tehnică.**

**In raport cu modul de folosire a cazeinei pentru diferite scopuri, aceasta trebuie să îndeplinească anumite condiţii de natură fizică şi chimică, dintre care cele mai importante sînt : conţinutul de grăsime şi aciditatea cît mai redusă şi o anumită granulaţie.**

**Prin diferite metode de fabricaţie folosite la noi în ţară s-a căutat să se realizeze toate aceste condiţii, reuşindu-se în parte.**

**Metoda sovietică de fabricaţie a cazeinei cheag la rece rezolvă, pe lîngă anumite cerinţe fizico-chimice (în special granulaţia), şi problema realizării de economii, prin înlăturarea fazei a doua de încălzire a bobului de cazeină, aşa cum se procedează prin aplicarea celorlalte metode.**

**Metoda sovietică de fabricare a cazeinei la rece constă în următoarele :**

**Laptele smîntînit cu ajutorul separatorului, se încălzeşte la temperatura de 35—37° C şi se încheagă în timp de 40 minute prin adăugare de cheag sau pepsină. După închegare se taie coagulul format şi se mărunţeşte la mărimea bobului de grîu. Durata de prelucrare a bobului este de circa 30 minute. Se lasă apoi în linişte pînă se depun boabele la fund şi se scoate circa 50% din zer, înlocuindu-se cu o cantitate egală de apă avînd temperatura de 35—37° C. Se continuă prelucrarea, amestecîndu-se masa de boabe timp de 30—40 minute, adică atît cît este necesar pentru formarea şi întărirea bobului. După formarea bobului se scoate tot zerul din cazan. Boabele rămase pe fundul cazanului se spală în trei ape succesive şi anume :**

**— prima spălare se face la temperatura de 35° C, timp de 10 minute ;**

**— a doua spălare, la temperatura de 20° C ;**

**— a treia spălare, la temperatura de 8—10° C.**

**Cantitatea de apă folosită la fiecare spălare este de 25% faţă de cantitatea de lapte smîntînit ce se prelucrează.**

**După spălare, masa de boabe se tratează pentru obţinerea cazeinei uscate, la fel ca şi la celelalte metode.**

**Aplicînd această metodă, I.S.P.L. Arad şi Sibiu au obţinut un produs granular uniform ca dimensiune, cu conţinut de grăsime şi aciditate scăzută, realizînd în acelaşi timp însemnate economii de combustibil şi deci o simţitoare reducere a preţului de cost.**

**Recomandăm ca această metodă să fie extinsă la toate întreprinderile care produc cazeină cheag.**

**Ing. V. ARGEŞIU**

# Filofora de Marea Neagră

In anul 1908 savantul rus Zernov a semnalat existența în dreptul coastelor de nord-vest ale Mării Negre, a unei insule de vegetație acvatică de fund, alcătuită din alge roșii care-și datoresc culoarea unui pigment roșu — ficoertrina. Insula are o întindere de 10.000 ha și biomasa algelor depășește de 10—15 ori pe aceea a algelor din alte părți ale Mării Negre. Cea mai importantă dintre aceste alge, avînd o largă întrebuințare industrială, este filofora. (Fig. 1). Impor-

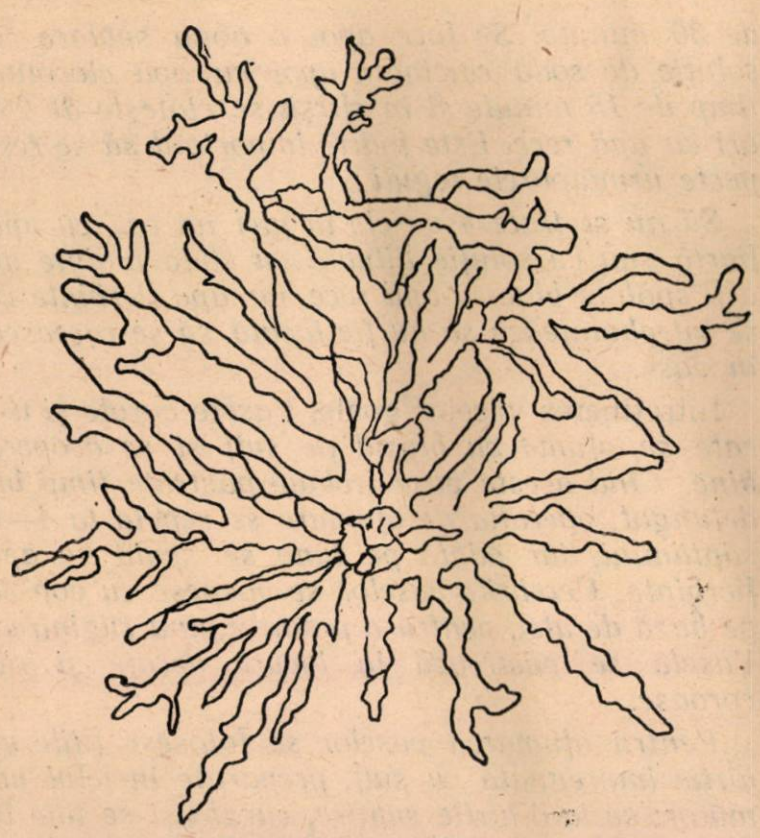


Fig. 1 Filofora

tanța acestei alge constă în faptul că ea poate constitui materia primă din care se fabrică agarul și iodul. Agarul este folosit în medicină, fiind un mediu excelent pentru cultura microorganismelor; de asemenea, poate fi folosit și la fabricarea penicilinei.

In industria alimentară agarul este folosit la fabricarea marmeladei, gemurilor, bomboanelor și conservelor de fructe (în special atunci cînd acestea conțin o cantitate redusă de pectină) precum și a conservelor de carne și pește. Un adaos de 0,2—0,4% agar sau agaroid în înghețată, determină o mai bună stabilitate, împiedicînd formarea cristalelor, fără a influența asupra gustului ei.

Fiind un stabilizator al emulsiilor, agarul poate fi folosit pentru prepararea băuturilor de ciocolată, a laptelui artificial și a maionezei. Din agar se mai poate fabrica și învelișul pentru prepararea diferitelor produse din carne conservată.

In anul 1952 expediți științifică sovietică de pe vasul „Goneț" a stabilit că granița de sud, vest a cîmpului lui Zernov este ceva mai la sud, la 44° 30 latitudine. Din constatările lui Voronihin reiese că nu se adevereşte părerea inițială că acest cîmp s-ar întinde pînă în dreptul Constanței, aici neexistînd decît cîmpuri izolate cu vegetație de fund (fitobentos), între care și alge roșii.

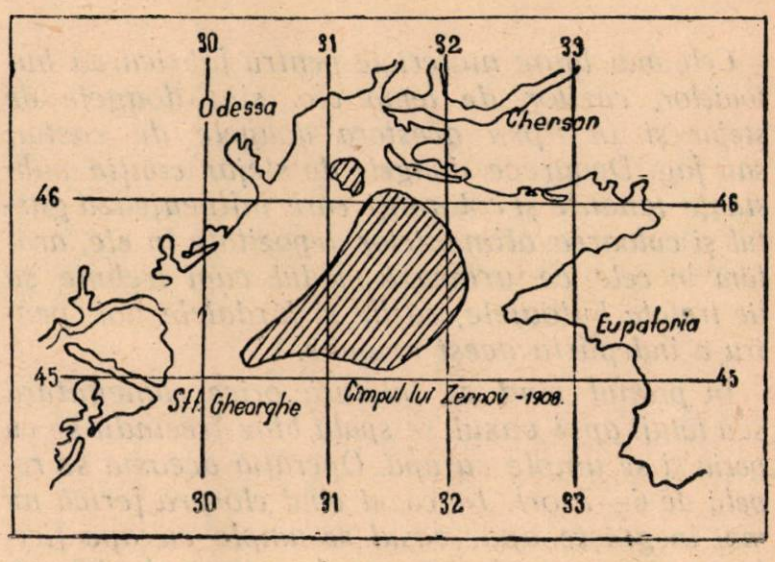



Fig. 2

Din cele două hărți (fig. 2 și 3) se poate vedea diferența dintre constatarea lui Zernov și constatarea expediției de pe „Goneț". Există și o altă părere și anume că acest cîmp de vege-

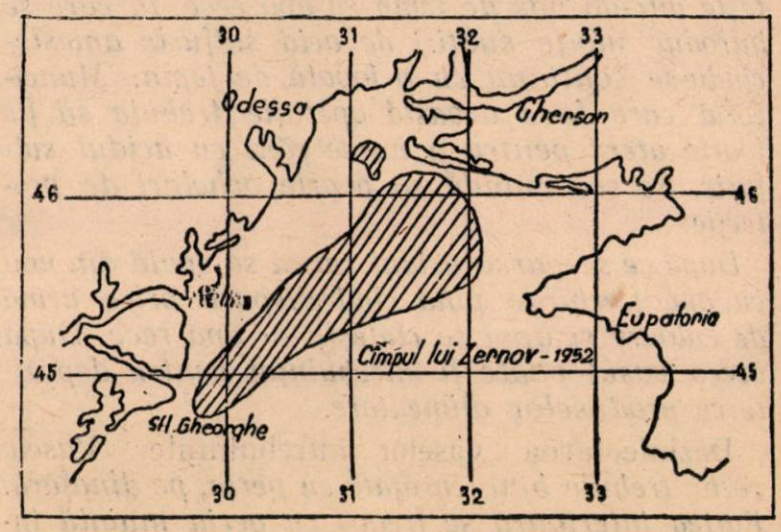



Fig 3

tație s-a deplasat spre gurile Dunării, adică înspre locul unde importante cantități de materie organică sînt aduse de apele acestui fluviu.

Filofora trăiește la o adîncime de 40—60 metri, din care cauză nu este aruncată de furtună la mal și trebuie extrasă cu ajutorul traulerelor.

**Problema mecanizării extragerii filoforei a fost rezolvată în Uniunea Sovietică de inventatorul Chitran, care a inventat un sistem mecanizat de extragere, căruia i s-au adus necontenite perfecționări.**

**Ținînd seama de existența cîmpurilor de alge în apropierea coastelor maritime ale țării noastre și luînd ca bază experiența Uniunii Sovietice, unde fabricarea agarului a luat o mare dezvoltare, considerăm că ar fi de folos ca problema să fie studiată și la noi, pentru a se pune bazele unei industrii pentru producerea de agar și agaroid, produse a căror importanță este astăzi îndeobște dovedită.**

**Ing. E. PANIGHIANȚ**

# Pentru buna conservare a butoaielor și vaselor de lemn

*Cele mai bune materiale pentru fabricarea butoaielor, căzilor de lemn etc. sînt doagele de stejar și în lipsa acestora doagele de castan sau fag. Deoarece doagele de stejar conțin substanțe tanante și coloranți care influențează gustul și culoarea alimentelor depozitate în ele, arătăm în cele ce urmează modul cum trebuie să fie tratate butoaiele, căzile și hîrdaiele noi, pentru a îndepărta acest neajuns.*

*In primul rînd se înlătură orice rumegătură sau talaj. apoi vasul se spală bine frecîndu-se cu peria și se umple cu apă. Operația aceasta se repetă de 6—7 ori. In cazul cînd clorura ferică nu mai înegrește apa, vasul se umple cu apă fierbinte sau se tratează cu abur timp de 30 minute. După aceea se spală cu o soluție de sodă calcinată 1%, care poate fi folosită de cîteva ori și pentru alte vase. Spălarea cu apă fierbinte se face pînă cînd apa devine perfect limpede și fără culoare. In cadrul acestui tratament alcalin, se recomandă încă o spălare cu o soluție de 2% acid sulfuric. Soluția de acid sulfuric se pregătește într-un vas de lemn cu apă rece, în care se introduc șuvițe subțiri de acid sulfuric amestecîndu-se continuu cu o lopată de lemn. Muncitorul care face această operație trebuie să fie foarte atent pentru a nu se răni cu acidul sulfuric. Se recomandă să poarte ochelari de protecție.*

*După ce se varsă acidul, vasul se spală din nou cu apă fierbinte pînă cînd dispare orice urmă de culoare și apoi se clătește cu apă rece. După aceea vasul poate fi întrebuințat pentru depozitarea produselor alimentare.*

Dezinfectarea vaselor întrebuințate. *Vasele vechi, trebuie bine curățate cu peria, pe dinafară. Partea interioară se freacă cu peria muiată într-o soluție de 1% sodă calcinată, clătindu-se de cîteva ori cu apă rece. După aceea se spală din nou cu apă fierbinte sau se introduce abur timp de 30 minute. Se face apoi o nouă spălare cu soluție de sodă calcinată apoi cu apă clocotită timp de 15 minute și în sfîrșit se clătește de 2-3 ori cu apă rece. Este foarte important să se respecte următoarele reguli :*

*Să nu se trateze vasele în nici un caz cu apă fiartă sau cu soluție diluată cu sodă înainte de a fi spălate bine cu apă rece, iar apa fierbinte ce se întrebuințează să nu fie lăsată să se răcească în vase.*

Intreținerea vaselor goale. *Vasele curate și uscate se afumă cu bioxid de sulf și se acoperă bine. Cînd aceste vase trebuie păstrate timp îndelungat, operația de afumare se repetă la 4—5 săptămîni, iar odată pe lună se spală cu apă fierbinte. Cercurile vaselor se vospesc cu vopsea pe bază de ulei, pentru a preîntîmpina ruginirea. Vasele se păstrează în locuri uscate și răcoroase.*

*Pentru afumarea vaselor se folosesc fitile de hîrtie impregnată cu sulf, preparate în felul următor: se ia o hîrtie subțire, curată și se taie în fîșii (3x30 cm). Se topesc bucăți de sulf într-un mic căzănel de oțel sau fontă, avînd grijă ca sulful topit să nu fie prea fierbinte, căci altfel se îngroașe și nu mai e bun pentru prepararea fitilelor. In această masă de sulf topit se introduc fitilele și se scot imediat, lăsînd să se scurgă în căzănel surplusul de sulf. Se atîrnă apoi de o sfoară și se lasă să se răcească. Greutatea unui astfel de fitil este de circa 5 grame.*

*Pentru capacitatea unui vas de 100 litri este nevoie de 2 grame sulf. După această ardere vasele se spală cu apă fierbinte.*

*Aplicînd aceste metode se preîntîmpină în special mucigaiul vaselor, care odată intrat în lemn se poate scoate cu foarte mare greutate.*

**Ing. G. FRIEDLÄNDER**

# Mai multă atenţie exterioarelor şi incintelor întreprinderilor noastre

Grija pentru buna întreţinere a întreprinderilor nu trebuie să se limiteze numai la gospodărirea lor interioară. Fabricile noastre şi în deosebi cele din sectorul industriei alimentare sînt datoare să se preocupe şi de aspectul lor exterior. Cu cît curtea şi incinta unei fabrici sînt mai curate şi mai aspectuoase cu atît mai mult e o dovadă că în fabrica respectivă există o preocupare pentru asigurarea condiţiilor unor produse de calitate superioară.

La Abatorul din Bucureşti, spaţiile libere ale curţii au fost transformate în adevărate parcuri cu flori. In faţa secţiei de vite mari a fost amenajat un asemenea parc înconjurat cu o bordură de beton şi în mijloc cu un bazin şi o fîntînă arteziană. Sub brazii de curînd plantaţi sînt aşezate bănci unde muncitorii şi cei care ies din secţii la terminarea lucrului vin să se recreeze şi să se răcorească.

Alte peluze cu împrejmuiri de fier proaspăt vopsite sînt şi în faţa cabinetului medical, în faţa cantinei, în faţa sindicatului, în faţa chioşcului de ape minerale.

Se vede bine că conducerea Abatorului sprijină întreţinerea acestor parcuri. Ea foloseşte serviciile unui grădinar care stropeşte straturile de flori în fiecare zi.

Pentru o şi mai bună întreţinere a vegetaţiei care împodobeşte curţile abatorului, conducerea Abatorului Bucureşti a iniţiat în anul 1952 o seră de unde se obţin diferite specii de flori cu care se împrospătează straturile bine îngrijite din micile parcuri.

La fabrica de conserve „Filaret" există de asemenea grija pentru gospodărirea incintei fabricii. Cu tot spaţiul restrîns de care dispune această fabrică, ea a amenajat un mic parc cu flori care va servi ca decor pentru gazeta de perete ce se va confecţiona pe un fundament de zid şi care va fi aşezată în mijlocul acestui parc.

In vederea unei amenajări a incintei la un cît mai ridicat nivel artistic, delegaţi din partea fabricii au vizitat atelierele Griviţa Roşie, unde au făcut un schimb de experienţă, însuşindu-şi cîteva din procedeele folosite de ceferişti pentru cît mai buna întreţinere a incintei.

O altă fabrică despre care se pot spune lucruri bune în ce priveşte întreţinerea spaţiilor libere este şi fabrica de produse zaharoase „Bucureşti" unde se remarcă multă grijă în gospodărirea curţii, care este de o curăţenie exemplară, zidurile vopsite şi pe alocuri straturi de flori care dau întreprinderii un aspect gospodăresc.

Tot aşa şi la fabrica de conserve „Flora". Pe locul unde altă dată au fost gropi şi bolovani, acum s-a aşternut un pavaj drept. In faţa administraţiei e un mic parc bine întreţinut, care serveşte ca decor diverselor panouri şi vitrine cu produse, gazeta de perete etc.

Totuşi, conducerea fabricii Flora n-a perseverat pe această cale a înfrumuseţării aspectului exterior. Pavilionul construit chiar la intrare, a început să se ruineze fiind neîngrijit şi folosit ca magazie.

La fabrica „Cicoarea" deşi există multe posibilităţi de a amenaja şi întreţine parcuri cu flori şi verdeaţă, nu s-a făcut nimic în această privinţă. Există o singură porţiune verde la intrare care a fost cîndva îngrijită, dar acum e complet părăsită. In restul spaţiilor libere — şi sînt foarte multe — se văd bălării, iarbă crescută la întîmplare peste tot locul, iar acolo unde a fost pe vremuri o magazie, e o groapă pe care nimeni nu s-a gîndit s-o asaneze, pentru a folosi terenul în mod practic.

Cam acelaşi lucru se poate spune şi despre fabrica de ulei „Filimon Sîrbu". Aici te întîmpină chiar de la stradă o bordură cu flori amenajată în faţa fabricii, cu un gărduleţ frumos de fier, dar de care nimeni nu se ocupă, din care cauză bordura este veştejită, iar gărduleţul deteriorat. Sub pretextul că fabrica e în remont, nu se dă nici o atenţie spaţiilor libere, conducerea mulţumindu-se să facă faţă acestei probleme numai la intrare „unde vede toată lumea", pe cînd laturile din fund ale curţii sînt lăsate fără nici o îngrijire.

Pentru întreprinderile noastre buna întreţinere a incintelor trebuie să constituie o problemă permanentă a gospodăriei generale a întreprinderii. Prin grija arătată curţilor, prin amenajarea spaţiilor libere, prin întreţinerea curată a faţadelor şi a exterioarelor, conducerile vor arăta că ştiu să administreze bunurile poporului ce le-au fost încredinţate, că simţul lor gospodăresc nu scapă din vedere nimic din ce poate alcătui o gospodărie chibzuită din toate punctele de vedere.

# RECENZII

## Sergiu Cărăuşu: TRATAT DE ICHTIOLOGIE

*In anii regimului de democraţie populară, imensa energie creatoare a poporului nostru, descătuşată de lanţurile trecutului şi-a croit un drum larg ne mai întîlnit în istoria ţării noastre. Datorită condiţiilor deosebit de prielnice create oamenilor de ştiinţă şi de artă, activitatea acestora s-a dezvoltat zi de zi dînd opere de o valoare din ce în ce mai mare. Pentru realizări deosebite în domeniul ştiinţei, tehnicei, artei şi literaturii, numeroşi oameni de ştiinţă, muncitori, ingineri, tehnicieni, compozitori, pictori etc, au fost distinşi cu premiul de Stat.*

*Printre aceştia se numără şi profesorul Sergiu Cărăuşu distins cu premiul de Stat pe 1952 pentru valoroasa lucrare „Tratat de ichtiologie". Fauna ichtiologică a ţării noastre a fost studiată de numeroşi cercetători ca: Grigore Antipa, I. Borcea, M. Băcescu, N. Bănărescu şi alţii.*

*Aceste cercetări au însă caracter unilateral. Profesorului Sergiu Cărăuşu îi revine meritul de a fi prezentat o lucrare sintetică care tratează întreaga faună ichtiologică a ţării noastre, sub toate aspectele: zoologic, sistematic, biologic, economic etc. Cercetînd cu toată competenţa vasta literatură de specialitate sovietică şi mondială, autorul acestei lucrări a reuşit să descrie peştii din apele dulci şi marine ale ţării noastre.*

*Intr-un volum de peste 800 pagini, autorul a pus la dispoziţia studenţilor, elevilor şi tehnicienilor un îndrumător preţios pentru cunoaşterea morfologiei, anatomiei, fiziologiei, biologiei şi economiei peştilor din ţara noastră.*

*In prima parte a tratatului sînt expuse pe larg problemele de hidrobiologie, adică problemele apei ca mediu în care trăiesc peştii. Sînt astfel scoase în evidenţă particularităţile mediului şi se arată influenţa pe care o au diferiţi factori, caracteristici apei, asupra vieţii peştilor.*

*Autorul arată că salinitatea mărilor şi oceanelor, gazele din apă, temperatura, presiunea, viteza curentului, transparenţa apei etc., sînt factori hotărîtori în dezvoltarea şi distribuţia peştilor. De asemenea, se arată în această lucrare şi partea practică a studiului apelor, legată de scurgerea apelor reziduale, care schimbă condiţiile naturale ale mediului acvatic. Prima parte a lucrării se încheie printr-un comentariu larg asupra importanţei practice a studiului peştilor.*

*Morfologia, anatomia, fiziologia şi biologia peştilor ocupă un loc important în „Tratatul de ichtiologie". Autorul acordă o deosebită atenţie atît descrierii musculaturii şi scheletului peştilor, cît şi tubului digestiv şi organelor de reproducere. In această parte a lucrării sînt descrise pe larg şi explicit, organizarea şi funcţionarea diferitelor organe şi aparate din corpul peştilor.*

*Organele de simţ şi sistemul nervos al peştilor sînt redate în mod clar, cu toată complexitatea lor. Autorul face şi unele consideraţii asupra variabilităţii speciilor la peşti. Ichtiologia propriu-zisă, adică descrierea sistematică, biologică şi economică a peştilor este tratată de asemenea pe larg. Sînt astfel descrise principalele grupe de peşti de pe întregul glob pămîntesc şi în special se face o descriere amănunţită a peştilor care cresc în apele ţării noastre. In legătură cu cunoaşterea şi studiul peştilor din ţara noastră, tratatul conţine două anexe extrem de interesante: una este lista peştilor cunoscuţi în apele noastre şi a doua este o cheie dicotomică pentru determinarea familiilor peştilor din apele noastre. Autorul descrie apoi biologia peştelui, distribuţia geografică, importanţa economică, pescuitul şi uneltele de pescuit.*

*Ultimele două capitole aduc o bogată contribuţie la cunoaşterea duşmanilor peştilor şi a bolilor parazitare şi neparazitare, arătînd totodată şi măsurile necesare pentru protecţia fondului piscicol şi ridicării productivităţii piscicole în ţara noastră. Datorită faptului că lucrarea este scrisă într-o limbă simplă, clară şi accesibilă, tehnicienii şi muncitorii pescari vor găsi în ea multe cunoştinţe preţioase şi îndrumări practice în munca lor profesională, iar studenţii vor avea un îndreptar serios pentru însuşirea cunoştinţelor necesare în acest domeniu.*

# DISPOZITIUNI LEGALE
## interesând sectorul industriei alimentare

1. *Decretul 239* pentru modificarea art. 84 din legea nr. 6/953 privitor la „Măsurile pentru dezvoltarea creşterii animalelor pe anii 1954—1956 în Republica Populară Romînă" publicat în Buletinul Oficial al Marii Adunări Naţionale a Republicii Populare Romîne nr. 32 din 16 Iulie 1954.

Modificarea prevede organele care vor întocmi statistica animalelor pe rase şi planul de raionare a raselor de animale.

1. *Decretul nr. 291* pentru repartizarea unei cote din beneficiile planificate ale întreprinderilor de panificaţie, necesare dezvoltării sectorului industrial al panificaţiei, publicat în Buletinul Oficial al Marii Adunări Naţionale a Republicii Populare Romîne nr. 36 din 3 august 1954.

O cotă de 30% din beneficiile planificate ale întreprinderilor de panificaţie şi a întreprinderilor complexe „C. David", „Steagul Roşu" şi „Sănătatea" din Bucureşti, pe anul 1954 se repartizează Ministerului Industriei Alimentare — Direcţia generală a industriei pîinii, pastelor făinoase şi morăritului, pentru dezvoltarea sectorului industrial al panificaţiei. Repartizarea acestei cote se face după deducerea fondului directorial şi a unei cote de 10% pentru buget.

3. *Legea nr. 4* pentru graţiere şi amnistie publicată în Buletinul Oficial al Marii Adunări Naţionale a Republicii Populare Romîne nr. 37 din 5 august 1954.

Se graţiază cei condamnaţi la pedepse privative de libertate pînă la 5 ani şi cei condamnaţi la pedepse pecuniare, cu excepţia celor arătaţi la art. 6.

Se reduc cu două treimi pedpesele pronunţate, — mai mari de 5 ani.

Se amnistiază toate infracţiunile încercate sau săvîrşite pînă la data apariţiei legii, pentru care codul penal sau legile speciale prevăd pedeapsa amenzii sau o pedeapsă privativă de libertate de cel mult 5 ani.

Se amnistiază infracţiunile săvîrşite de: femeile gravide sau cu copii pînă la 10 ani, minorii pînă la 16 ani şi cei în vîrstă de peste 60 ani, indiferent de pedeapsa prevăzută de lege sau aplicată de instanţă.

4. *Legea nr. 5* pentru organizarea şi funcţionarea Arbitrajului de Stat publicată în Buletinul Oficial al Marii Adunări Naţionale a Republicii Populare Romîne nr. 37 din 5 august 1954.

Prin această lege se stabilesc atribuţiile şi competenţa Arbitrajului de Stat şi a Arbitrajului Departamental, abrogîndu-se decretul nr. 122 din 22 august 1951, pentru organizarea şi funcţionarea Arbitrajului de Stat.

5. *Decretul Nr. 296* pentru modificarea art. 1 din decretul 33 din 24 ianuarie 1952 privitor la cetăţenia Republicii Populare Romîne publicat în Buletinul Oficial al Marii Adunări Naţionale a Republicii Populare Romîne nr. 38 din 9 august 1954.

Articolul modificat prevede cine sînt cetăţeni ai Republicii Populare Romîne.

6. *Decretul nr. 311* pentru stabilirea dobînzii legale, publicat în Buletinul Oficial al Marii Adunări Naţionale a Republicii Populare Romîne nr. 38 din 9 august 1954.

Dobînda legală este de 6% pe an, dacă o obligaţie este producătoare de dobînzi şi prin dispoziţiunile legale nu s-a prevăzut cuantumul ei.

Dobînda stabilită prin convenţie nu poate depăşi dobînda legală de 6%.

Dispoziţiile decretului se aplică atît pentru timpul ce curge de la data publicării lui cît şi pentru dobînzile de orice fel stabilite anterior intrării în vigoare a acestuia.

Se abrogă decretul lege pentru stabilirea dobînzilor şi înlăturarea cametei publicat în Monitorul Oficial nr. 102/938.

7. *Decretul nr. 315* pentru abrogarea decretului nr. 164/949, pentru formarea şi utilizarea fondului directorului publicat în Buletinul Oficial al Marii Adunării Naţionale a Republicii Populare Romîne nr. 38 din 9 august 1954.

Decretul prevede că formarea şi folosirea fondului directorului la întreprinderile şi organizaţiile economice de stat se va reglementa pe cale de hotărîri ale Consiliului de Miniştri.

8. *Hotărîrea Consiliului de Miniştri nr. 1022* privind acordarea de gratuitate la internarea şi transportul anumitor categorii de bolnavi şi a însoţitorilor lor, publicată în Colecţia de Hotărîri şi Dispoziţii ale Consiliului de miniştri nr. 36 din 7 iulie 1954.

Se acordă internarea gratuită în unităţile sanitare şi gratuitate de transport la categoriile de bolnavi arătaţi în Hotărîre.

9. *Hotărîrea Consiliului de Miniştri nr. 961* pentru modificarea şi completarea Hotărîrii Consiliului de Minştri nr. 11/954 privind îmbunătăţirea sistemului de contractare a plantelor tehnice, medicinale, aromate şi a gogoşilor de mătase, publicată în Colecţia de Hotărîri şi Dispoziţii ale Consiliului de miniştri nr. 36 din 7 iulie 1954.

Modificarea priveşte art. 3 litera B aliniatul 3 şi art. 3 lit. L, aliniatul 5 şi aliniatul 12 punctele a şi b din Hotărîrea Consiliului de Miniştri nr. 11 şi prevede acordarea de prime de producţie în zahăr pentru predările de sfeclă de zahăr ce depăşesc 70% din producţia stabilită pe raion de Ministerul Agriculturii şi Silviculturii şi acordarea unor prime de producţie în porumb pentru predările de tutun ce depăşesc 70% din producţia stabilită pe raion de Ministerul Agriculturii şi Silviculturii.

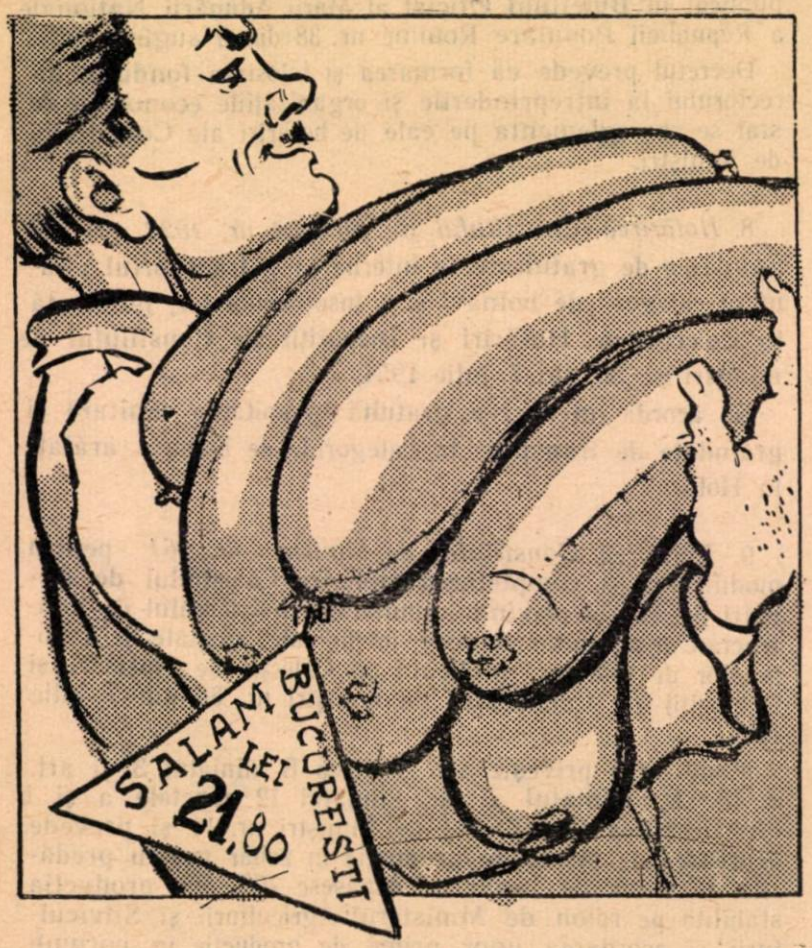
10. *Hotărîrea Consiliului de Miniştri nr. 936* privind aprobarea Condiţiunilor fundamentale pentru livrarea produselor industriei uşoare provenite din colectări şi achiziţii, publicată în Colecţia de Hotărîri şi dispoziţii ale Consiliului de miniştri nr. 36 din 7 iulie 1954.

11. *Hotărîrea Consiliului de Miniştri nr. 938* privind aprobarea condiţiunilor fundamentale pentru livrarea produselor industriei uşoare, publicată în Colecţia de Hotărîri şi Dispoziţii ale Consiliului de Miniştri nr. 36 din 7 iulie 954.

12. *Extras din Hotărîrea Consiliului de Miniştri nr. 1021* privind dezvoltarea producţiei mărfurilor de larg consum obţinute din materii prime din resurse locale şi din deşeuri de către întreprinderile industriei locale şi cooperatiste şi stimularea îndeplinirii şi depăşirii planurilor de colectări a produselor agro-alimentare de către întreprinderile şi organizaţiile de stat şi cooperatiste publicată în Colecţia de Hotărîri şi Dispoziţii ale Consiliului de Miniştri nr. 36 din 7 iulie 1954.

Pentru produsele agro-alimentare provenite din depăşirea planului anual de colectări al întreprinderilor şi organizaţiilor economice de stat şi cooperatiste, vîndute direct consumatorilor sau folosite în producţie proprie, impozitul pe circulaţia produselor se reduce cu 50%.

# Colțul SATIRIC



↑

Toma Victor, fostul gestionar de raion al magazinului de specialitate „Delta Dunării" a vîndut în luna iulie a.c. salam „București" cu prețul de 21,80 lei, drept salam rusesc cu prețul de 27 lei.

**In „povestea" asta cu salam**
**Nu pricep deloc care-i pricina ;**
**Am luat eu mai mult la kilogram**
**Insă eticheta poartă vina**

★

Fabrica de produse carnate „Gloria" din Tg. Mureș a livrat salam italian și vînătoresc cu un procent de umiditate în plus față de prevederile standardului.

**„Munca voastră fără socoteală,**
**Are doar o singură morală :**
**Dacă n-ați lucra de mîntuială,**
**V-ați feri și voi de umezeală"**

**Muncitori, tehnicieni, funcţionari!**

Citiţi şi răspîndiţi

REVISTA INDUSTRIEI ALIMENTARE

PENTRU PRODUSE ANIMALE

Apare sub îngrijirea unui comitet de redacţie.

Redacţia şi administraţia:

Bucureşti. — Calea Victoriei Nr. 63-69.

Telefon 4.15.95.

E 2035/1
KAT

# REVISTA INDUSTRIEI ALIMENTARE

## PENTRU PRODUSE ANIMALE

Institut de Documentare Tehnică
BUCUREȘTI
OBMEN - СВЯЗЬ
VYMENA - WYMIANA
TAUSCH - ОБМЕНА

# REVISTA INDUSTRIEI ALIMENTARE

## PENTRU PRODUSE ANIMALE

ORGAN AL MINISTERULUI INDUSTRIEI ALIMENTARE
ŞI AL SINDICATULUI MUNCITORILOR DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

Nr. 9 1954


## SUMAR


pag.

V. IONESCU: Să respectăm cu stricteţe corelaţiile indicilor de plan . . . . . 1

GH. GRIGORIU: Predarea normelor de tehnica securităţii în şcolile M. I. A. . . . 3

Ing. I. IVANOVICI: Pregătirea pentru sezonul de iarnă a vaselor pescăreşti motorizate, sarcină importantă a echipajelor . . 7

A. A. SOCOLOV: Controlul calităţii salamurilor . . . . . 11

B. SERGHEEV: Pavilionul „Fabrica de produse lactate" (La expoziţia agricolă unională) . . . . . 15


### RUBRICI


Să învăţăm din experienţa U.R.S.S.

Inovaţii şi inovatori.

Să le urmăm exemplul

Din activitatea unităţilor noastre

Recenzii

Dispoziţiuni legale

Colţul satiric


## ОГЛАВЛЕНИЕ


стр.

В. ИОНЕСКУ: Строго соблюдать соотношение между плановыми показателями 1

Г. ГРИГОРИУ: Преподавание норм техники безопасности в школах МПП . 3

Инж. И. ИВАНОВИЧ: Подготовка моторизованного промыслового флота к зимней путине — важное задание командного состава . . . . . 7

А. А. СОКОЛОВ: Контроль качества колбасных изделий . . . . . 11

Б. СЕРГЕЕВ: Павильон „Молочный завод" (На Всесоюзной сельскохозяйственной выставке) . . . . . 15


### РУБРИКИ


Из опыта С.С.С.Р.

Нововведения и новаторы

Последуем их примеру

Из деятельности наших предприятий

Рецензии

Законные распоряжения

Уголок сатиры



Intreprinderea Poligrafică nr. 2 — cd. 10618

Országos Műszaki Könyvtár BUDAPEST

*Să respectăm cu strictețe*

# CORELAȚIILE INDICILOR DE PLAN

**IONESCU VICTOR**
membru în C.C. al Sindicatului Muncitorilor din Industria Alimentară

Partidul şi guvernul nostru acordă o grijă deosebită nevoilor materiale şi culturale mereu crescînde ale celor ce muncesc. Această grijă însufleţeşte permanent pe oamenii muncii, în lupta pentru realizarea şi depăşirea planului de stat.

Programul de măsuri economice elaborat de Plenara lărgită a C.C. al P.M.R. din august 1953 este o dovadă vie a grijii deosebite pe care partidul şi guvernul o poartă pentru dezvoltarea economiei naţionale, pentru continua îmbunătăţire a condiţiilor materiale şi culturale ale oamenilor muncii de la oraşe şi sate.

Ridicarea nivelului de trai al celor ce muncesc este strîns legată de dezvoltarea economiei socialiste; una din condiţiile necesare dezvoltării economiei socialiste este alocarea unor fonduri de investiţii cît mai importante, fonduri ce se realizează pe calea acumulărilor socialiste. La sporirea acumulărilor socialiste trebuie să contribuie fiecare om al muncii.

Acumulările socialiste se obţin pe mai multe căi. De exemplu, ele se obţin prin creşterea sistematică a productivităţii muncii, prin respectarea corelaţiei fixată prin plan între creşterea producţiei globale şi fondul de salarii şi între creşterea productivităţii muncii şi salariul mediu etc. A nu respecta aceste corelaţii înseamnă a îngreuna efortul clasei muncitoare, a frîna lupta ei pentru o viaţă mai fericită.

Hotărîrea guvernului şi a C.C. al P.M.R. cu privire la consolidarea succesului reformei băneşti arată: „Avînd în vedere importanţa respectării stricte a corelaţiei date prin plan între creşterea productivităţii muncii şi salariul mediu şi între creşterea volumului producţiei şi a fondului de salarii, organele de partid din întreprinderi, direcţiile generale şi ministerele vor cerceta nerespectarea acestei sarcini şi vor lua măsuri de îndreptare a greşelilor".

Organele administrative, de partid şi sindicale din întreprinderi trebuie să se preocupe temeinic de respectarea corelaţiilor date prin plan şi să fie conştiente de faptul că acestea reprezintă condiţia de bază pentru asigurarea acumulărilor socialiste necesare construirii bazei economice a socialismului în statul nostru democrat-popular.

## CE SE ÎNŢELEGE PRIN CORELAŢIE?

Prin corelaţia indicilor de plan se înţelege legătura proporţională care trebuie să existe între diferiţi indici; de pildă, între creşterea volumului producţiei globale şi creşterea fondului de salarii.

Volumul total al producţiei globale trebue să crească întotdeauna mai mult decît fondul de salarii.

Prin volumul total al producţiei globale se înţelege totalitatea producţiei fizice sau valorice realizată de o întreprindere, sau pe întreaga economie într-o perioadă dată, de exemplu un an. In producţia globală se cuprinde atît producţia fabricată, cît şi producţia semifabricată sau în curs de fabricaţie.

Fondul de salarii cuprinde diferitele sume plătite salariaţilor pentru munca prestată (salariul tarifar, acordul, ore suplimentare, spor de noapte etc.). Fondul de salarii se poate determina pe oră, pe zi, lunar, trimestrial sau anual. In fondul de salarii nu se cuprind premiile acordate din fonduri speciale, premiile pentru inovaţii, premiile date cîştigătorilor întrecerii socialiste, premiile din fondul directorului, cheltuielile de delegaţie, transferare, detaşare, costul îmbrăcămintei de protecţie, cotele de asigurări sociale etc.

După cum volumul producţiei globale trebue să crească mai mult decît fondul de salarii, tot aşa şi productivitatea muncii trebuie să crească mai mult decît salariul mediu.

Productivitatea muncii ne arată producţia realizată de un muncitor sau de un grup de muncitori într-o unitate de timp. Tendinţa este ca productivitatea muncii să crească continuu.

Creşterea productivităţii muncii se obţine prin aplicarea pe scară largă a tehnicii moderne şi a metodelor avansate de muncă, printr-o mai bună organizare a muncii şi a producţiei, prin ridicarea nivelului profesional şi cultural al salariaţilor, prin îmbunătăţirea condiţiilor lor de trai. Productivitatea muncii se poate calcula pe diferite categorii de salariaţi sau pe totalitatea muncitorilor sau salariaţilor. Productivitatea muncii se determină pe oră, pe zi, lunar, trimestrial sau anual.

Salariul mediu este salariul pe care îl primeşte în medie un muncitor, un grup de muncitori, totalitatea muncitorilor sau alte categorii de sala-

riaţi. Salariul mediu se calculează pe diferite perioade de timp: oră, lună, trimestru, an.

Dacă notăm cu:

V = volumul producţiei;

T = timpul de muncă consumat de muncitori (în ore, zile, lună);

Pr = productivitatea muncii,

atunci formula de calcul a productivităţii muncii este:

$$Pr = \frac{V}{T}$$

Creşterea productivităţii muncii se stabileşte raportînd productivitatea muncii dintr-o anumită perioadă, la productivitatea muncii realizată într-o perioadă anterioară, luată drept bază de comparare. Prin această comparare se obţine indicele de creştere a productivităţii muncii.

Să notăm cu:

i = indicele de creştere a productivităţii muncii;

pr. 1 = productivitatea muncii din perioada pe care o analizăm (perioada curentă);

pr. 0 = productivitatea muncii din perioada de bază faţă de care vrem să stabilim creşterea.

Formula de calcul a indicelui de creştere a productivităţii muncii este:

$$i.\ pr = \frac{Pr.\ 1}{Pr.\ O}$$

Salariul mediu se determină prin formula:

$$\frac{\text{Fond salarii}}{\text{Nr. mediu scriptic de salariaţi}} = \text{salariu mediu}$$

Aceştia sînt principalii indici ai corelaţiilor de plan.

Corelaţiile dintre creşterea producţiei globale şi creşterea fondului de salarii şi dintre creşterea productivităţii muncii şi creşterea salariului mediu, stabilite prin planul de stat al economiei naţionale, se defalcă pe ministere, iar în cadrul ministerelor pe direcţii generale, pe întreprinderi etc.

Corelaţiile indicilor de plan trebuie respectate cu stricteţe.

Respectarea cu stricteţe a corelaţiilor de plan este absolut necesară pentru dezvoltarea sectorului socialist al economiei naţionale, care, pentru a se întări, trebuie să realizeze continuu o producţie şi o productivitate tot mai mare.

Necesitatea respectării cu stricteţe a corelaţiilor de plan impune organelor sindicale şi administrative să cunoască permanent felul cum se realizează planul pe întreprindere şi să analizeze respectarea corelaţiilor principalilor indici de plan.

## CUM SE URMAREŞTE CORELAŢIA PRINCIPALILOR INDICI DE PLAN?

Să luăm o întreprindere în care situaţia faţă de plan se prezintă în felul următor:

| Indici | Plan | Realizat |
|---|---|---|
| 1. Producţia globală . | 2000 mii lei | 2250 mii lei |
| 2. Fond salarii . . . | 1000 „ „ | 1150 „ „ |
| 3. Productivitate medie lunară pe cap de salariat . . . | 200 „ „ | 195,6 „ „ |
| 4. Salariu mediu lunar pe cap de salariat | 500 lei | 520 lei |

Corelaţiile realizate în perioada curentă trebuie comparate de regulă cu corelaţiile fixate prin plan. In cazul cînd corelaţiile realizate în luna anterioară sînt mai bune decît cele fixate prin plan, vor fi comparate cu acestea.

De regulă, în analiza corelaţiilor de plan nu se folosesc cifre absolute, ci procente. Astfel notăm cu 100 indicii fixaţi prin plan şi faţă de aceasta calculăm realizările.

Să luăm un exemplu:

Indicile producţiei globale prevăzute în plan (2000 mii lei) (vezi tabelul de mai sus) îl însemnăm cu 100.

Faţă de plan s-a realizat o producţie globală de 2250 mii lei adică 112,5%.

Formula de calcul este:

$$\frac{\text{Prod. glob. real.} \times 100}{\text{Prod. glob. planif.}} = \frac{2250 \times 100}{2.000} = \frac{225.000}{2.000} = 112{,}5\%$$

Tot în acest fel putem determina în procente şi ceilalţi indici.

Folosind în calcul procentele, vom avea:

| Indici | Plan | Realizat |
|---|---|---|
| 1. Producţia globală . . . . . | 100 | 112,5 |
| 2. Fond salarii . . . . . | 100 | 115,0 |
| 3. Productivitatea medie lunară pe cap de salariat . . . . . | 100 | 97,8 |
| 4. Salariu mediu lunar pe cap de salariat . . . . . | 100 | 104,0 |

Din tabelul de mai sus rezultă că producţia globală planificată a fost depăşită cu 12,5%, în timp ce fondul de salarii a fost depăşit cu 15,0%. Avem deci o depăşire necorespunzătoare a fondului de salarii planificat.

Analizînd cauzele depăşirii fondului de salarii se constată, de exemplu, că ele se datoresc pierderii de timp între schimburi şi lipsurilor de la lucru ale unor muncitori, lipsuri care au determinat ca unele agregate să nu lucreze.

Din exemplul dat mai sus reiese că gradul de folosirea timpului de lucru are mare influenţă asupra producţiei. Cu cît vor fi mai puţine pierderile de timp între schimburi şi absenţele muncitorilor de la lucru, cu atît va creşte indicile de

realizare a producției și productivității muncii. Dimpotrivă, cu cît va fi mai mare pierderea timpilor de lucru pe întreprindere, cu atît mai mare va fi nevoia de brațe de lucru sau de muncă suplimentară pentru a acoperi aceste pierderi. Necesitatea de a recurge la surplusul de brațe de muncă sau la ore suplimentare, constituie una din cauzele esențiale ale depășirii fondului de salarii.

★

O influență foarte mare asupra cheltuirii fondului de salarii o are și pierderea timpilor de muncă, ca urmare a plasării și folosirii nejuste a unor muncitori din întreprindere.

Plasarea nejustă a unor muncitori creează necesitatea unui surplus de brațe de lucru, mai ales la categoria de muncitori auxiliari și dă naștere la o serie de plăți neprevăzute în plan.

In multe întreprinderi depășirea fondului de salarii este cauzată de faptul că nu se respectă tarifele de funcțiuni. Astfel, unii muncitori sau funcționari efectuează munci inferioare celor prevăzute în posturile în care au fost încadrați, sau munci în afara producției. De exemplu, în unele întreprinderi, unii salariați care au munci de răspundere în comitetul de întreprindere lipsesc ore și zile întregi din producție, fără să se gîndească că salariile pe care ei le primesc pentru aceste zile nu au acoperirea respectivă cu producție și duc deci la depășirea nejustificată a fondului de salarii. Aceste abateri de la disciplina de salarizare trebuie combătute cu tărie.

Pentru a descoperi încadrările nereale, organele sindicale au datoria să analizeze dacă munca depusă de salariații încadrați în diferite posturi, corespunde cu salariul postului în care sînt încadrați pe schema întreprinderii.

O grijă deosebită trebuie să se acorde felului cum se aplică regulamentul de premiere a muncitorilor, în așa fel încît premierile să constituie un mijloc puternic de stimulare a eforturilor depuse de muncitori și tehnicieni, pentru creșterea producției și productivității muncii.

Datorită eforturilor neobosite depuse de către oamenii muncii din industrie și a dezvoltării întrecerii socialiste în cinstea celei de a zecea aniversări a eliberării patriei noastre de către Armata Sovietică, planul producției globale pe primul semestru 1954 s-a realizat pe întreaga industrie în proporție de 100,14%, iar productivitatea muncii a crescut cu 4,8% față de 1953.

Traducînd în viață sarcinile trasate de partid și guvern, unele întreprinderi din cadrul Ministerului Industriei Alimentare ca de exemplu „Amilon"-Sibiu, au respectat corelațiile de plan. Pe semestrul I/1954 planul producției globale în această întreprindere s-a realizat în proporție de 109,7%, în timp ce fondul de salarii a fost consumat în proporție de numai 100,3%. Productivitatea muncii a crescut cu 11,7% față de plan, în timp ce cîștigul mediu a fost depășit numai cu 3,4%, realizîndu-se economii în valoare de 210.507 lei și reducîndu-se astfel prețul de cost planificat.

Aceste succese se datoresc în primul rînd faptului că atît colectivul de conducere, cît și comitetul de întreprindere, sub îndrumarea organizației de partid, s-au preocupat în mod permanent de realizarea sarcinilor de plan.

Aprovizionarea cu materii prime s-a făcut pe baza unor contracte economice încheiate din vreme cu producătorii, iar colectivul întreprinderii s-a preocupat de dezvoltarea capacității de producție. Prin construirea unui mare bazin de înmuiere a porumbului, care a eliminat străngulările în producție, și prin aplicarea măsurilor tehnico-organizatorice planificate, ca și a micii mecanizări, s-au îmbunătățit simțitor condițiile de muncă.

Intrecerea socialistă a fost mult mai bine organizată, iar comitetul de întreprindere a ajutat pe muncitori în întrecere și în aplicarea metodelor înaintate de muncă. La realizarea planului a contribuit și dezvoltarea muncii cultural-sportivă în rîndurile salariaților.

Cu totul alta este situația în alte întreprinderi. De exemplu la întreprinderea piscicolă Constanța, în timp ce valoarea producției globale s-a realizat numai în proporție de 77,5%, fondul de salarii a fost consumat în proporție de 136,2%. Conducerea administrativă și comitetul de întreprindere nu s-au preocupat de economisirea cheltuielilor de producție, dînd dovadă de nepăsare condamnabilă față de această importantă problemă.

Comunicatul cu privire la îndeplinirea planului de stat pe semestrul I/1954 arată că la unele întreprinderi industriale „nu s-a manifestat preocuparea de a respecta corelațiile stabilite prin planul de muncă și salarii, ceea ce a dus în multe cazuri la o creștere a salariului mediu într-o proporție mai mare decît productivitatea muncii, determinînd în același timp o creștere necorespunzătoare a consumului fondului de salarii în raport cu creșterea producției".

Organele administrative și sindicale trebuie să ia grabnice măsuri pentru înlăturarea acestor neajunsuri constatate în îndeplinirea planului de producție pe semestrul I/1954.

Pentru a veghea permanent asupra felului cum se îndeplinește planul de producție, comitetul de întreprindere trebuie să analizeze la sfîrșitul fiecărei luni, într-o ședință comună cu direcția întreprinderii, felul cum s-au realizat corelațiile de plan, avînd ca bază referatul serviciului de muncă și salarii. Referatul serviciului de muncă și salarii trebuie să analizeze planul comparativ cu aceeași perioadă a anului trecut, arătînd felul cum s-au realizat corelațiile indicilor de plan. Prin referat trebuie să se scoată în evidență condițiile în care s-a realizat planul, cum s-a preocupat administrația de aprovizionarea cu materie primă, ce măsuri au fost luate pentru îmbunătățirea procesului de producție și a procesului tehnologic, cum a fost îndeplinit planul de măsuri

tehnico-organizatorice, cum au fost ajutaţi muncitorii de către tehnicieni şi ingineri etc.

Pentru a scoate în evidenţă felul cum s-a respectat planul de economie a muncii este necesar să se analizeze ce raport procentual există între muncitorii calificaţi şi cei auxiliari, între salariaţii productivi şi aceia care formează aparatul tehnico-administrativ al întreprinderii.

Referatul trebuie să arate cum au muncit organele sindicale, cum a fost organizată întrecerea socialistă, cum a sprijinit comitetul de întreprindere pe muncitori, cum s-a desfăşurat munca culturală şi cum aceasta a ajutat producţia.

Analiza trebuie să se încheie cu concluzii practice care să se concretizeze într-un plan de măsuri tehnico-organizatorice necesar îmbunătăţirii realizării corelaţiei principalilor indici de plan în lunile următoare. Organele sindicale trebuie să vegheze asupra felului în care măsurile stabilite prin plan sînt puse în aplicare.

Referatul serviciului de muncă şi salarii cu privire la analiza corelaţiei indicilor de plan trebuie prezentat directorului întreprinderii, organizaţiei de partid şi comitetului de întreprindere cu cîteva zile înainte de şedinţă, pentruca aceştia să-l analizeze şi să facă un studiu practic în diferitele secţii şi sectoare de muncă ale întreprinderii, pentru a putea veni astfel în şedinţă pregătiţi cu date şi material de analiză şi concluzii.

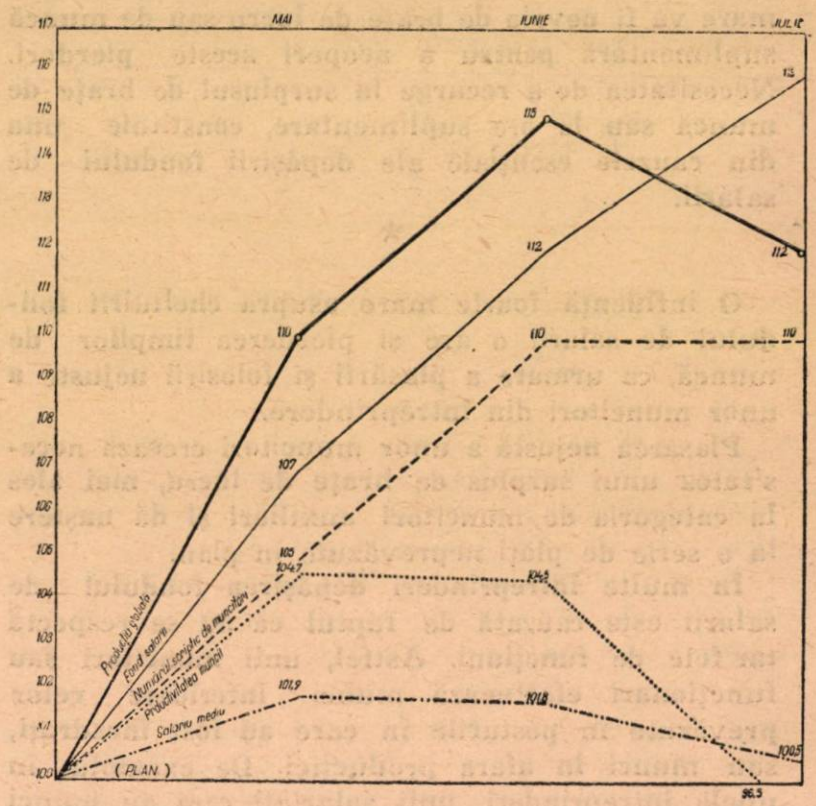
Conducerile administrative şi comitetele de întreprindere trebuie să înţeleagă că analiza periodică a corelaţiei indicilor de plan reprezintă un ajutor în îmbunătăţirea permanentă a activităţii întreprinderii.

Şedinţa de analiză comună trebuie să fie un bun prilej de verificare critică şi autocritică a activităţii administraţiei şi organelor sindicale pentru îndeplinirea planului de stat şi de găsire a celor mai bune metode şi mijloace care să asigure realizarea şi depăşirea sarcinilor de plan.

Analiza realizării planului nu trebuie să se facă la întîmplare ci în mod permanent, lunar.

Pentru o justă analiză a realizării corelaţiilor indicilor de plan, o mare importanţă are metoda urmăririi pe bază de grafic a acestor realizări. Graficul de urmărire a corelaţiilor de plan reprezintă o oglindă a activităţii întreprinderii în toate lunile anului.

Să luăm de pildă, graficul realizărilor faţă de plan al unei întreprinderi în trimestrul II:




Graficul ne arată, că în luna mai avem o corelaţie bună prin faptul că producţia globală a crescut peste plan cu 10%, iar fondul de salarii a crescut numai cu 7%. In luna iunie, faţă de plan s-a realizat o corelaţie mulţumitoare, dar nesatisfăcătoare faţă de luna anterioară. O situaţie nesatisfăcătoare există în luna iulie, cînd producţia globală s-a realizat în proporţie de numai 112%, iar fondul de salarii a crescut la 116%; ca urmare a acestui fapt productivitatea muncii planificate s-a realizat în procent de numai 96,5%, deci cu 3,5% sub plan.

Graficul realizării corelaţiilor de plan trebuie să se afle permanent în faţa directorului şi a comitetului de întreprindere, pentrucă el arată felul cum este gospodărită întreprinderea şi cum se consumă fondul de salarii. Analizînd felul cum este consumat fondul de salarii, comitetele de întreprindere, avînd sprijinul comitetelor sindicale regionale şi raionale, precum şi al organelor de partid au posibilitatea să studieze măsurile şi propunerile ce trebuie făcute conducerii întreprinderilor pentru păstrarea justei corelaţii fixate prin plan. Urmărind periodic cum se realizează corelaţiile fixate prin plan, organele sindicale contribuie la creşterea rentabilităţii întreprinderilor, la întărirea continuă a unităţilor noastre socialiste, condiţii necesare pentru construirea socialismului, pentru făurirea unei vieţi fericite pentru cei ce muncesc.

# Predarea normelor de tehnica securității în școlile M. I. A.

**GH. GRIGORIU**
Șeful Oficiului de protecția muncii din M.I.A

*Predarea normelor de tehnica securității în institutele de învățămînt superior și în școlile medii tehnice și de specialitate ale Ministerului Industriei Alimentare, constituie unul dintre mijloacele de educare a viitoarelor cadre de ingineri, tehnicieni și maiștri și de ridicare a calificării lor profesionale.*

*Combaterea accidentelor, introducerea micii mecanizări și în general luarea măsurilor de tehnica securității muncii în întreprinderi, sînt strîns legate de felul în care sînt predate aceste norme în școli. Pregătirea temeinică în domeniul tehnicii securității constă în studiul cauzelor care produc accidente și în elaborarea și aplicarea măsurilor tehnico-organizatorice cu ajutorul cărora aceste cauze pot fi înlăturate.*

*In decursul predării lecțiilor trebuie să se insiste asupra importanței acestor norme în întreprinderi, ele fiind legate de tehnologia și de organizarea producției. Rolul hotărîtor în aplicarea lor revine cadrelor de tehnicieni, ingineri și maiștri.*

*In U.R.S.S. tehnica securității muncii este o parte nedespărțită și organic legată de tehnică în ansamblul ei. In toate institutele de învățămînt superior, școli medii, de specialitate etc, predarea normelor de tehnica securității se află în atenția tuturor profesorilor, ca o materie indispensabil legată de procesul tehnologic.*

*De asemenea, în U.R.S. S. au fost organizate institute de cercetări științifice, în care se studiază cele mai bune măsuri de tehnica securității și de mecanizarea procesului de fabricație, ceea ce asigură o bună pregătire a cadrelor care predau acest material .*

*In institutele și școlile noastre, profesorii trebuie să aibă grijă ca în decursul predării lecțiilor să explice studenților și elevilor importanța protecției muncii în R.P.R., modul de organizare a protecției muncii și a tehnicii securității în întreprinderi și măsurile ce trebuie luate pentru îmbunătățirea condițiilor de muncă. Elevii trebuie să-și însușească legislația protecției muncii în R.P.R., principiile tehnicii securității și măsurile de luptă împotriva accidentelor.*

*In interesul unei cît mai bune predări a materialului, profesorii trebuie să trateze tehnica securității în strînsă legătură cu condițiile desfășurării procesului tehnologic, ilustrînd problemele predate cu exemple din ramura industrială respectivă.*

*Metoda de predare trebuie completată cu material demonstrativ (pancarte, desene, dispozitive, instalații) și lecții practice în întreprinderi, în timpul desfășurării proceselor de fabricație.*

*Prin lecțiile practice elevii și studenții învață în secțiile de fabricație ale întreprinderilor (pe instalații și mașini) construcția și eficacitatea îngrădirilor, introducerea carcaselor și a dispozitivelor de protecție, a măsurilor de electro-securitate la instalațiile electrice de iluminat și forță, sistemele de ventilație, încălzirile centrale etc. Ei fac schițe asupra dispozitivelor tehnicii securității, examinează și studiază instrucțiunile existente afișate la instalații și mașini și observă regulile de exploatare a mașinilor, întreținere și verificare, extrase din conținutul normelor de tehnica securității.*

*Este de dorit ca toate institutele și școlile ministerului nostru să fie dotate cu cabinete de tehnica securității, unde elevii și studenții să aibă la dispoziție materialul de studiu necesar, precum și schițe sau desene referitoare la măsurile necesare pentru a se asigura funcționarea instalațiilor fără pericol de accidentare. In acest scop este necesar ca profesorii să țină legătura cu Oficiul de protecția muncii din minister, care se ocupă de măsurile privind tehnica securității și protecția muncii.*

*La predarea normelor de tehnica securității se vor trata următoarele teme:*

### 1. Traumatismele din industria alimentară

*In legătură cu această temă se va arăta elevilor ce fel de accidente de muncă se pot produce în industria alimentară și măsurile ce trebuie luate pentru prevenirea lor.*

*Se va explica elevilor modul în care pot să evite accidentele în producție și cum trebuie să-și organizeze locul de muncă.*

*De asemenea, se vor arăta cauzele care pot produce accidente în industria alimentară.*

*Se va trata problema respectării normelor de tehnica securității la instalații și aplicarea dispozitivelor de siguranță, precum și îngrădirea părților periculoase ale mașinilor.*

*In cadrul acestei teme trebuie date și îndrumări asupra modului de plasare a mașinilor și repartizarea muncitorilor la locurile de muncă, asupra regulilor de tehnica securității și controlul tehnic în întreprinderi, pentru a pune în concordanță utilajul cu prevederile normelor de tehnica securității.*

## 2. Organizarea protecției muncii și tehnicii securității în întreprinderile industriei alimentare

*Această temă este consacrată organizării și aplicării tehnicii securității în întreprinderile industriei alimentare, cu precizarea obligațiilor și responsabilității ce revin inginerilor, tehnicienilor și șefilor de secții în întreprinderi. In legătură cu aceasta se vor dezbate probleme legate de:*

*— drepturile și responsabilitățile personalului care se ocupă cu tehnica securității muncii în întreprinderi;*

*— controlul măsurilor de tehnica securității, întocmirea rapoartelor, inspecția cazanelor etc.;*

*— sarcinile organelor sindicale în ceea ce privește tehnica securității, sarcinile și atribuțiile inspectorilor tehnici pentru protecția muncii și a inspectorilor obștești din grupele sindicale;*

*— alocațiile de investiții necesare îmbunătățirii condițiilor de muncă;*

*— atenția acordată de către partid și guvern problemelor de protecția muncii și tehnica securității;*

*— prelucrarea măsurilor preventive pe baza studierii cauzelor accidentelor de muncă;*

*— întocmirea convențiilor dintre sindicat și conducerea întreprinderii, privitoare la executarea lucrărilor de protecția muncii și tehnica securității în întreprindere;*

*— studierea eficacității măsurilor luate pentru tehnica securității, precum și comunicarea lor forurilor în drept, pentru a putea fi extinse și în alte sectoare.*

### In secția de fabricație

*La această temă se vor trata măsurile de tehnica securității ce trebuie aplicate în cadrul secțiilor de producție și anume:*

*— analizarea schemei tehnologice a producției, cu menționarea proceselor periculoase și dăunătoare sănătății;*

*— măsurile de prevenirea accidentelor în incinta fabricii și în secțiile de producție, prin studierea procesului tehnologic.*

### La deservirea utilajelor

*In cadrul acestei teme se va vorbi despre instalațiile electrice de iluminat și forță, la cazanele de abur, recipienți sub presiune și motoare cu explozii, la mașini, transmisii, angrenaje etc., la instalații de transport, lifturi, elevatoare, benzi transportoare, șnecuri, transporturi c. f., la instalațiile din atelierele de întreținere, la amenajări de construcții și instalații de mașini și rezervoare în incinta întreprinderilor.*

*In cadrul temei se cuprind:*

*— măsurile de tehnica securității la deservirea rețelei electrice și utilajul electric folosit de întreprinderile din industria alimentară;*

*— izvoarele energiei electrice, curentul continuu și alternativ, frecvența curentului.*

*— însemnătatea rezistenței la izolare;*

*— controlul condițiilor de izolare;*

*— analiza cauzelor accidentelor de muncă în deservirea rețelei aeriene;*

*— despre generatori și transformatori;*

*— schema aprovizionării utilajului electric din fabrică;*

*— îngrădirea întrerupătoarelor cu pîrghii și a siguranțelor;*

*— izolarea aparaturii și instalației electrice;*

*— legătura cu pămîntul și reducerea la punctul 0;*

*controlul periodic al instalațiilor puse în legătură cu pămîntul;*

*— schema de securitate la conectarea instalațiilor, precum și legătura lor cu pămîntul;*

*— munca în apropierea sectoarelor conducătoare de curent;*

*— primul ajutor în cazul unui accident provocat prin electrocutare;*

*— cauzele avariilor la cazanele cu abur și instalațiile sub presiune din industria alimentară, precum și măsurile ce trebuie luate pentru prevenirea lor;*

*— întreținerea încăperilor pentru cazanele cu abur, controlul periodic pentru menținerea în stare perfectă a aparatului de control și siguranță.*

### La demontarea instalațiilor

*Se va trata despre specificul muncii în industria alimentară și anume:*

*— gazele dăunătoare și măsurile ce trebuie luate pentru combaterea lor;*

*— desprăfuirea și lupta împotriva prafului;*

*— normele sanitare la proiectarea întreprinderilor;*

*— iluminatul natural și artificial; general și local;*

*— ventilația naturală și mecanică;*

*— încăperi pentru toalete, garderoburi, dușuri, etc.*

*— igiena individuală.*

### Securitatea întreprinderilor contra incendiilor

*Tema aceasta va cuprinde următoarele probleme:*

*— cauzele care pot provoca incendii și explozii în întreprinderile industriei alimentare și măsurile pentru prevenirea lor;*

*— cerințele securității contra incendiului, ținîndu-se seama de specificul fiecărei ramuri industriale;*

*— mijloacele locale pentru stingerea incendiilor, aprovizionarea cu apă și instalațiile pentru stingerea focului.*

★

*Cunoscînd aceste măsuri, muncitorii, inginerii și tehnicienii care vor intra în cîmpul muncii vor putea să sprijine efectiv aplicarea regulilor de protecția muncii în întreprinderi, contribuind la îmbunătățirea condițiilor de muncă și la prevenirea îmbolnăvirilor și accidentelor, lucru deosebit de important pentru îndeplinirea sarcinilor de plan ce stau în fața industriei noastre alimentare.*

# Pregătirea pentru sezonul de iarnă a vaselor pescăreşti motorizate, sarcină importantă a echipajelor

**Ing. I. IVANOVICI**
Mecanic şef al Direcţiei generale a industriei peştelui

Vasele motorizate cu care pescăriile noastre au fost dotate în anii puterii populare, contribuie la creşterea productivităţii pescuitului, uşurînd în acelaşi timp munca pescarilor.

Vasele motorizate sînt utilizate astăzi pe scară largă, atît la pescuitul propriu zis, cît şi la remorcaj, la transportul peştelui sau al materialelor pescăreşti şi la lucrările hidrotehnice ce se fac în vederea ameliorării bunurilor piscicole.

Majoritatea vaselor pescăreşti motorizate continuă să lucreze şi în timpul sezonului de iarnă, cu excepţia perioadei cînd înghetul blochează căile navigabile.

Pentru ca aceste vase să poată face faţă condiţiilor specifice de lucru din sezonul de iarnă, echipajelor acestor vase le revine sarcina importantă de a le pregăti din timp în acest scop.

Aceasta cere din partea fiecărui comandant sau conducător de vas să-şi întocmească un plan de lucru cu sarcini concrete pentru fiecare membru al echipajului, stabilind totodată termenele de realizare.

Este bine ca înainte de îngheţ, vasele să fie ridicate pe cală. Cu această ocazie, comandantul şi mecanicul şef al vasului vor face constatarea exactă a reparaţiilor necesare. Aceste constatări se vor consemna atît în jurnalul de bord, cît şi într-un raport ce se va înainta de către comandant, mecanicului şef al întreprinderii, pentru ca, pe baza celor constatate să se poată planifica fondurile şi materialele necesare reparaţiei. Tot cu această ocazie, la vasele maritime se va face curăţirea operei vii de vegetaţia şi scoicile prinse de ea.

După raşchetare, opera vie a vaselor cu corp metalic se freacă cu peria de sîrmă pentru a se curăţi vopseaua cojită şi rugina. Inainte de a se da o vopsea nouă, opera vie se va verifica cu atenţie. La vasele cu corp de lemn se va face călăfătuirea încheieturilor unde calafatul s-a desprins.

La aceste vase opera vie va fi dată numai cu catran fiert cu smoală.

Este bine de ştiut că această cătrănire se face mai bine dacă se foloseşte, în locul pensulei, o bucată de blană de miel înfăşurată pe o coadă de lemn.

Compoziţia de catran cu smoală trebuie întinsă cînd e încă fierbinte, pentru că astfel pătrunde mai bine în lemn.

La vasele metalice, după ce se spală cu apă dulce şi se usucă, opera vie se vopseşte cu vopsea anticorosivă, peste care se dă vopseaua antivegetativă. In cazul cînd lipsesc vopselele speciale anticorosive şi antivegetative, opera vie poate fi vopsită cu minium de plumb.

In timp ce vasul se află pe cală, mecanicul şi ajutorul său trebuie să se ocupe de verificarea şi repararea eventualelor defecte ale cîrmei şi elicei.

In primul rînd se va verifica presetupa, ale cărei garnituri se vor înlocui, dacă sînt uzate şi dacă nu asigură o etanşeitate perfectă.

Dacă se demontează elicea pentru a se scoate axul, este bine să se facă în atelier o verificare a balansării elicei.

Safranul cîrmei şi articulaţiile cu care el se prinde de pinten şi de etambou vor fi curăţite şi verificate.

Inainte de a se coborî din nou vasul la apă, trebuie scoase şi curăţite lanţurile ancorelor.

Toate operaţiile ce se execută pe cală trebuie făcute repede, fără nici o pierdere de timp, lăsînd apoi cala liberă pentru alte vase.

In vederea operativităţii acestor revizuiri, fiecare membru al echipajului trebuie să ştie dinainte cu precizie ce are de făcut. Toate materialele necesare trebuie pregătite dinainte şi comandantul trebuie să coordoneze munca tuturor în aşa fel, încît operaţiile să se facă la timp şi în cele mai bune condiţii.

Lucrările la punte şi la opera moartă vor fi continuate după lansarea la apă a vasului.

Astfel, se va revizui calafatul punţii, se va da un strat de vopsea pe părţile lemnoase unde vopseaua veche s-a cojit sau a crăpat şi se vor unge vinciurile şi celelalte piese metalice nevopsite de pe punte, pentru a le feri de coroziune.

O deosebită atenţie trebuie acordată revizuirii instalaţiilor şi utilajului de prevenire a incendiilor. In cadrul acestor pregătiri umplerea tuturor extinctoarelor cu soluţii de iarnă şi verificarea instrumentelor din trusele de prevenire a incendiilor, este obligatorie.

Se va face de asemenea revizuirea troţelor. Pentru sezonul de iarnă, cînd navigaţia este de multe ori dificilă din cauza gheţurilor, trebuie să

se asigure troţelor o funcţionare perfectă, ruperea lor putînd cauza accidente grave.

Totodată mecanicii vaselor vor trebui să schimbe uleiul folosit în sezonul cald, cu ulei de iarnă, după fiecare tip de motor.

Pentru ca echipajul să nu sufere de frig în timpul iernii, la vasele ce au instalaţii de încălzire (caldarine, sobe etc.) se vor verifica şi pune în stare de funcţiune aceste instalaţii.

Vasele ce urmează a rămîne la iernat în bazinele porturilor pînă după îngheţ, trebuie pregătite special.

Pe aceste vase nu este necesar să fie lăsat întregul echipaj, mai ales cînd ele sînt grupate. Este însă obligatoriu să se organizeze serviciul în carturi, pe grupe de vase parcate împreună. Lista carturilor se va întocmi în colectiv de comandanţii vaselor şi va fi vizată de mecanicul şef al întreprinderii.

Carturile se vor preda şi prelua pe baza unui jurnal de bord special, întocmit pe întreaga flotă parcată, în care se vor consemna toate constatările şi măsurile luate de fiecare cart.

Pe vasele parcate în bazine pentru iernat, toate conductele şi tancurile neîncălzite se vor goli de lichide, pentru a evita spargerea lor din cauza îngheţului.

Echipajul rămas pe vas în timpul îngheţului este obligat să scoată zilnic apa din santină, pentru ca ea să nu îngheţe.

Vasele din bazinele de iernat vor avea pregătite din vreme lomuri, tîrnăcoape şi alte unelte cu care echipajul să spargă zilnic gheaţa prinsă în jurul vasului.

Vasele vor fi curăţite zilnic de zăpadă şi tot zilnic se va sparge şi îndepărta gheaţa formată pe punte şi pe sarturi.

Motoarele vaselor aflate la iernat vor trebui balansate de mecanicii respectivi cel puţin din 15 în 15 zile.

Este foarte important ca pe toate vasele să se ia măsuri speciale pentru protecţia muncii în timpul iernii.

Se vor pregăti lăzi cu nisip pentru a fi presărat pe punte şi pe toate căile de acces şi circulaţie de pe vas, atunci cînd este polei sau gheţuş, evitîndu-se accidentarea membrilor echipajului.

Comandanţii vaselor au datoria să se îngrijească din timp de dotarea trusei de medicamente a vasului cu cele necesare pentru sezonul de iarnă. Din trusă nu trebuie să lipsească unguentele contra degerăturilor şi pansamentele

Tot comandanţilor le revine sarcina de a se îngriji din timp ca întregul echipaj să primească echipamentul de protecţie pentru sezonul de iarnă.

Telegrafiştii de pe pescadoare se vor îngriji de întreţinerea şi pregătirea acumulatorilor staţiilor RTFF, luînd toate măsurile prescrise în instrucţiunile speciale, pentru a putea face faţă pe durata sezonului rece.

In timpul îngheţului, telegrafiştii se vor îngriji să cureţe periodic gheaţa care se formează pe antena postului de radio, prevenind astfel ruperea antenei.

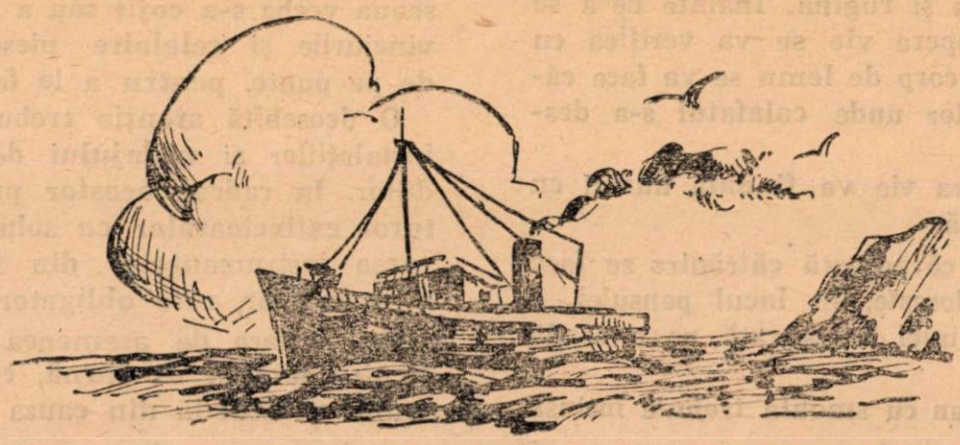
Vasele pescăreşti fluviale de transport ce urmează să navigheze şi iarna printre sloiuri, vor fi dotate din timp cu cîngile necesare.

Vasele utilizate la remorcaj vor trebui să revizuiască din timp cablurile de remorcare, înlocuindu-le în cazul că sînt uzate, deoarece se ştie că la remorcajul printre sloiuri, remorca este supusă la eforturi mai mari.

La vasele pentru lucrări hidrotehnice, în special drăgi, se vor face aceleaşi pregătiri pentru sezonul de iarnă ca şi pentru celelalte vase, dîndu-se cea mai mare atenţie golirii întregii tubulaturi.

Este absolut necesar ca perioada de îngheţ, cînd lucrul se întrerupe, să fie folosită la efectuarea reparaţiilor planificate a acestor vase-utilaje.

In general, pregătirea vaselor pentru sezonul de iarnă este o operaţie importantă la care trebuie mobilizate toate echipajele, pentru că de aceste pregătiri depinde în cea mai mare măsură utilizarea raţională a flotei de vase pescăreşti în timpul iernii şi evitarea defecţiunilor care ar putea stînjeni activitatea normală în sezonul de pescuit care începe în primăvară.



**LA EXPOZIȚIA AGRICOLĂ UNIONALĂ**

# Pavilionul „Fabrica de produse lactate“

**B. SERGHEEV**

*In partea de nord-est a Expoziției Agricole Unionale, vecin cu fermele de creșterea animalelor, se găsește pavilionul „Fabrica de produse lactate“. După ce vizitatorii expoziției au cunoscut realizările celor mai bune ferme ale colhozurilor și sovhozurilor din țară, modul de întreținere a vitelor, rasele, productivitatea vacilor etc. în pavilionul „Fabrica de produse lactate“ pot vedea modul în care laptele primit de la ferme este prelucrat în produse lactate de calitate superioară.*

*După ce au intrat într-o clădire construită din cărămidă, vopsită în culoare deschisă, acoperită cu țiglă, vizitatorii trec direct în sala de unde li se dau primele indicații cu privire la activitatea în sectorul industriei laptelui. In această încăpere înaltă și luminoasă, cu bolta susținută de coloane tetraedre, atenția este atrasă în primul rînd de standul central unde sînt expuse diferite mostre ale industriei laptelui. In partea de jos este așezat untul și diferite feluri de brînzeturi; mai sus — borcane cu lapte praf și lapte concentrat, smîntînă, sticle cu produse lactate dietetice etc.*

*Pe pereți — panourile cu grafice, diagramele și fotografiile arată succesele obținute de industria laptelui din Uniunea Sovietică, realizările institutelor de cercetări științifice și ale celor mai bune întreprinderi care participă la expoziție: fabricile de unt din Pamiatinsk — trustul Kurgansk, Zvenkovsk — trustul Poltava, fabricile de produse lactate — Ialutorovsk și Liubinsk, fabrica de brînzeturi Uglici, combinatul de lapte „Gorchi“ din Moscova și fabrica de produse lactate nr. 1 din Leningrad.*

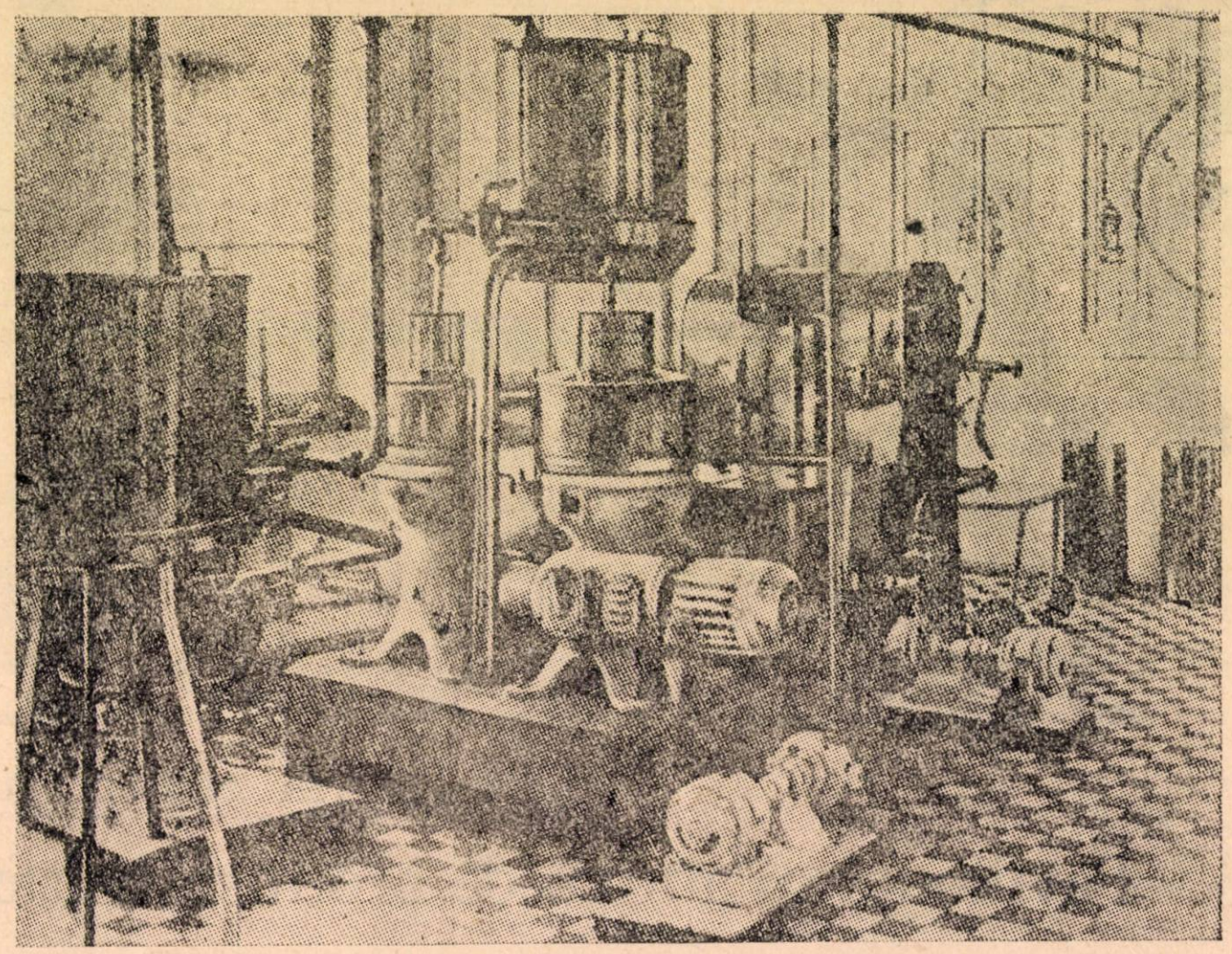
*Pe standuri sînt expuse mostre de produse fabricate de aceste întreprinderi. Pe partea superioară a pereților sînt pictate cu vopsea de ulei — ca o bordură pitorească — clădirile întreprinderilor, institutelor de învățămînt și de cercetări științifice care participă la expoziție.*

*După ce urci cîteva trepte, intri într-o sală-galerie cu lungimea de peste 30 m. Pardoseala din plăci multicolore așezate în figuri, pare a fi un covor; partea de jos a pereților este acoperită cu plăci albe ca zăpada, avînd o bordură de ornamentație în culori*

*S-ar putea spune că aici nu există pereți, sala fiind separată de încăperile din dreapta și din stînga prin despărțituri din sticlă. Aici este partea principală, corpul de producție al pavilionului. Trecînd de-a lungul pereților de sticlă, vizitatorii pot urmări funcționarea diferitelor mașini și aparate, cu ajutorul cărora se prelucrează unt, smîntînă și brînzeturi, inclusiv cele topite, cum se toarnă laptele în sticle de hîrtie etc. Geamurile imense dau multă lumină; oțelul inoxidabil al mașinilor și aparatelor strălucește la lumina soarelui, iar plăcile albe ca zăpada care căptușesc pereții pînă la tavan, îți desfată privirea.*

*Fermele producătoare de lapte care sînt expuse pot livra fabricii peste 6 tone lapte. Laptele se recepționează în secția de recepție situată la demi-sol. Laptele cîntărit trece prin curățitor, răcitor și de acolo în unul din cele două tancuri orizontale cu capacitatea de cîte 2 tone fiecare. De aici, laptele este trecut cu ajutorul pompei în secția de aparate, care este inima fabricii.*

*Cînd ieși din această sală, prima secție la stînga*



Linia de utilaje pentru fabricarea untului după metoda Meleşin

este secţia de aparate. Pentru pasteurizarea laptelui, care vine de la secţia de recepţie, sînt instalate trei pasteurizatoare cu tobe. In primul pasteurizator laptele se încălzeşte pînă la temperatura de 40°C, iar în al doilea şi al treilea pînă la 85°C. După răcire, laptele trece sau la maşina OBR care fabrică sticle din hîrtie şi le umple cu lapte sau în vane pentru fabricarea brînzei ori în separatoare semi-ermetice, instalate în secţia de aparate, în vederea obţinerii smîntînii. Tancul orizontal instalat aici are capacitatea de 2 tone şi serveşte drept rezervor de repartizare a laptelui.

In secţia următoare se află montată linia de utilaje pentru prelucrarea untului după metoda Meleşin. Şapte maşini şi aparate (în afară de pompe) care prelucrează pînă la 400 kg unt pe oră, ocupă o suprafaţă de cel mult 20 $m^2$.

Iată, a început să se umple bazinul de recepţie din secţia de aparate, în care vine smîntîna cu un conţinut de 40% grăsime. Din bazin, smîntîna trece în pasteurizator, apoi în separator (sînt instalate 2 separatoare), de unde smîntîna cu un conţinut de 85% grăsime trece în vane.

După normalizarea smîntînii în vană, în ceea ce priveşte conţinutul de apă, smîntîna este trecută la răcitorul-putineu Din acest aparat iese untul care se depune într-o ladă aşezată pe cărucior. Lada cu unt se transportă la ascensor şi de aici se trece în camera de răcire.

Au trecut numai cîteva minute de cînd a început să funcţioneze linia de fabricaţie şi prima ladă cu unt aşteaptă să fie expediată în camera de răcire.

Instalaţia OBR ocupă o încăpere relativ mare, în comparaţie cu alte secţii. Această instalaţie reprezintă linia automată de fabricare a sticlelor de hîrtie, umplerea lor cu lapte şi închiderea lor.

★

Au trecut numai cîteva clipe din momentul cînd s-a pus în funcţiune linia de fabricaţie şi banda rulantă este plină cu sticle de lapte care — prin fereastră — ajung în încăperea în care se ambalează în lăzi. In fiecare minut instalaţia dă peste 40 sticle cu lapte pe care sînt lipite etichete cu emblema expoziţiei, reprezentînd un tractorist şi o colhoznică cu un snop de grîu auriu ridicat în mînă.

Alături se găseşte secţia de brînzeturi topite. Aici sînt instalate aparatele de vacuum, avînd capacitatea totală de 200 kg. şi automatul pentru preambalarea şi ambalarea brînzei topite cu productivitatea de 1,5 tone într-un schimb. Banda rulantă a automatului transportă bucăţi de brînză de cîte 100 şi 60 g spre jghiab, a cărei lăţime este egală cu lăţimea bucăţii de brînză. Jgheabul în formă de spirală, aplecat în jos, duce bucata de brînză spre camera de răcire.

Vizitarea pavilionului „Fabrica de produse lactate" lasă o impresie bună. Pavilionul arată progresul tehnicii industriei laptelui din U.R.S.S. şi posibilităţile mari de dezvoltare continuă a acestei ramuri a economiei naţionale.

(Din revista sovietică „Molocinaia Promîşlennosti" Nr. 6/1954)

# Controlul calității SALAMURILOR

Salamurile se împart în următoarele calități sau sorturi, în funcție de calitatea cărnii folosite la prepararea lor :

1. Salamuri de calitate superioară : salamuri fierte, crenvurști și safalade din carne de vită de calitate superioară ; salamuri semi-afumate din carne de porc și carne de vită de calitatea I și salamuri afumate din carne de vită de calitate superioară amestecată cu carne de porc, sau numai din carne de porc.

2. Salamuri de calitatea I : Salamuri fierte, crenvurști și safalade preparate din carne de vită calitatea I și din carne de porc ; salamuri semi-afumate din carne de vită amestecată cu carne de porc sau din carne de porc la care se adaugă carne de vită de calitatea II-a ; salamuri afumate din carne de vită de calitate superioară fără carne de porc sau din carne de vită calitatea I cu carne de porc.

3. Salamuri de calitatea II-a : semi-afumate, din carne de vită de calitatea II-a amestecată cu carne de porc.

4. Salamuri de calitatea III-a : salamuri fierte, preparate din subproduse, din resturi de carne și din carne admisă condiționat pentru prelucrare tratată în prealabil pentru a fi nevătămătoare și admisă în scopuri alimentare de către inspecția veterinară și sanitară.

## Condițiile pe care trebuie să le îndeplinească materia primă

Carnea. Pentru fabricarea salamurilor se poate folosi carnea de bovine în orice stare de îngrășare. Este preferabil totuși să folosim carnea vitelor din categoria de îngrășare medie, deoarece pentru salamuri e mai bună carnea cu țesut muscular. Pentru fabricarea produselor fierte se folosește carnea de vită în stare proaspătă, imediat după tăiere, refrigerată sau congelată. Pentru celelalte feluri de salamuri se folosește carnea refrigerată sau congelată. Pentru produsele afumate și cele semi — afumate de calitate superioară, nu se admite carnea dublu congelată.

Carnea de porc se folosește refrigerată sau congelată, fără ca slănina să prezinte semnele unui început de rîncezire. Pentru fabricarea salamurilor afumate nu se admite carnea de porc de la vierii necastrați. Pentru unele feluri de salamuri afumate (salam sovietic, salam de porc) nu se admite carne de porc congelată. Pieptul de porc se folosește la fabricarea salamurilor afumate numai în stare proaspătă (nesărată).

Carnea folosită la fabricarea salamurilor trebuie să fie proaspătă ; nu se admite carnea animalelor bolnave ; carnea se admite numai cu aprobarea inspectorului sanitar veterinar. Ea trebuie curățată de murdărie, de locuri lovite (contuzii) și de ștampile.

Slănina. Pentru salamuri se folosește slănina consistentă sau semi-consistentă, refrigerată sau congelată și fără gust rînced. Pentru salamurile afumate se admite numai slănină proaspătă sau puțin sărată. Slănina trebuie să fie de culoare albă, cu miros normal. La analiza de laborator reacția cu aldehidă trebuie să fie negativă.

Subprodusele se folosesc în stare proaspătă (imediat după tăierea animalelor), refrigerate sau congelate și fără semne de început de alterare.

Mațele trebuie să fie elastice, suficient de umezite, fără găuri și fără murdărie în interior. Culoarea mațelor trebuie să fie deschisă. Nu se admit pentru producție mațe cu o nuanță cenușie sau verde și cu miros de putrefacție.

## Condițiile pe care trebuie să le îndeplinească producția finită

Salamurile gata preparate trebuie să fie necondiționat de calitate bună ; ele nu se livrează spre vînzare dacă :

— prezintă semne vădite de alterare ;

— se constată prezența microorganismelor patogene, a larvelor sau insectelor ;

— se constată că în produse se găsesc corpuri străine (bucăți de metal, de sticlă etc);

— în caz de rebut tehnic, prevăzut prin standard.

In standarde sînt prevăzute următoarele condiții pe care trebuie să le îndeplinească producția finită :

Aspectul exterior. Suprafața trebuie să fie curată, învelișul nealterat, fără pete, fără urme de lipituri între salamuri, fără umplutură prelinsă, fără mucegai sau mucilagiu.

Consistența. Să fie elastică pentru salamurile fierte și semi-afumate și compactă pentru salamurile afumate.

Aspectul în secțiune. Umplutura omogenă ; la salamurile afumate să fie compactă ; bucățile de slănină sau de piept să fie repartizate uniform sub formă de prizme sau de cuburi, în funcție de felul preparării și de dimensiunile stabilite ; marginile bucăților de slănină nu trebuie să se topească din cauza căldurii ; culoarea slăninei să fie albă și eventual cu o nuanță roz ; culoarea umpluturii — uniformă, fără pete.

Gust și miros. La salamurile fierte trebuie să se simtă aroma de condimente, să aibă gust plăcut, să fie suficient de sărate ; salamurile semi — afumate și cele afumate trebuie să aibă miros aromat de fum și condimente, gustul plăcut, picant și să fie suficient de sărate.

Conținutul de apă. Diferitele feluri și cantități de salamuri conțin cantități diferite de apă, în funcție de rețetă. Conținutul de apă trebuie respectat cu strictețe, în procente, după cum urmează :

— salamuri fierte, crenvurști și debrețini (safalade) 55—72% ;

— salamurile semi — afumate 35—52% ;

— salamurile afumate crude — cel mult 30%.

Conținutul de sare este în funcție de rețetă : la salamurile fierte, crenvurști și debrețini 2—4,5% ; la semi-afumate 3—6% ; la cele afumate crude 3—8%.

Conținutul de nitrit : cel mult 20 mg la 100 g produs.

Conținutul de amidon. Dacă acesta este admis prin rețetă, va fi de cel mult 2% în salamuri fierte și 2,5% în cele semi-afumate.

In standarde se mai prevăd anumite forme și dimensiuni pentru salamuri, un anumit aspect pentru învelișul de mațe și un anumit sistem de legarea salamurilor cu sfoara, pentru fiecare fel și calitate de produs.

Metodele de examinare a salamurilor. Calitatea salamurilor se determină prin apreciere organoleptică și prin analiză chimică, stabilindu-se conținutul de sare, apă, nitrit și amidon.

Dacă se constată că la fabricarea salamurilor s-a folosit materie primă de calitate dubioasă, sau că nu s-a respectat regimul sanitar și igienic în timpul producției, ori dacă datele, în urma aprecierii organoleptice, sînt dubioase, se face examenul bacteriologic. Aprecierea organoleptică a salamurilor se face prin examinarea aspectului exterior (10%) și prin examinarea detailată a 1% din întreaga cantitate de salamuri care alcătuesc o partidă.

Prin denumirea de partidă se înțelege întreaga cantitate de salamuri de același fel și calitate, fabricate într-un schimb. In cazul examinării detaliate, salamurile se taie în lungime. Se scoate învelișul de pe o jumătate și se determină aspectul exterior, mirosul suprafeței exterioare a învelișului și al salamului fără înveliș. Apoi se examinează secțiunea salamului.

Pe baza rezultatelor examinării se trag concluzii și se apreciază calitatea producției finite, după sistemul aprecierii prin puncte. Salamurile de calitate inferioară, cu semne evidente de alterare și cele care conform standardului fac parte din rebut tehnic, nu se livrează pentru vînzare. Cînd produsul nu corespunde condițiilor prevăzute în standard, se reduce punctajul în funcție de defecte și de calitatea salamului.

Dezvoltarea procesului de putrefacție în salamuri este însoțită de schimbarea aspectului exterior. In majoritatea cazurilor, gradul de prospețime al salamurilor se apreciază după aceste schimbări. Ca și la alterarea cărnii, descompunerea prin putrefacție a substanțelor proteice din salamuri este însoțită de formarea unor substanțe cu miros neplăcut, de schimbarea culorii în urma descompunerii substanțelor colorante și de formarea altora noi (sulfohemoglobină), de schimbarea gustului și de apariția produselor mucilaginoase de descompunere pe suprafața produsului. La salamuri schimbarea culorii este mai pronunțată decît la carne, datorită structurii mai omogene. Astfel, pe secțiunea transversală a salamului fiert se poate observa un inel cenușiu — verzui caracteristic, așezat de-a lungul marginii secțiunii. Descompunerea în salamuri a substanțelor proteice (albuminelor) prin putrefacție, este însoțită de afînarea structurii umpluturii în urma formării de gaze. Diluarea gelatinei care leagă învelișul din mațe al salamurilor, provoacă desfacerea de umplutură a învelișului. Pe suprafața internă a așa numitelor goluri mai umede decît restul salamului afumat, este caracteristică apariția culorii cenușii-verzui.

In urma apariției substanțelor colorante care se formează în procesul de putrefacție culoarea albă a slăninei devine verde murdar. Culoarea în galben, gustul și mirosul rînced al slăninei dovedesc că se produce alterarea prin oxidare. Grăsimea rîncedă poate să apară în produs în timpul pregătirii umpluturii. Una dintre cauzele care duc la folosirea slăninei alterate în umplutură poate fi și faptul că nu s-a observat nuanța galbenă a acesteia în momentul aprecierii calității. Această nuanță galbenă devine vizibilă în urma prelucrării la cald a salamurilor.

## Indicii de alterare a salamurilor fierte şi semi-fierte

Semne externe: mucilagiu sau mucegai pe înveliş, schimbarea culorii; învelişul se desface de umplutură şi se rupe uşor; stratul de la suprafaţa umpluturii capătă o consistenţă mai moale; sub înveliş apar larve de muşte şi mucegai.

Semne care apar pe salamul secţionat: inelul cenuşiu-verzui pe secţiunea transversală; culoarea verde murdară a slăninei; prezenţa larvelor de muşte.

Gust: acru-amărui la partea cărnoasă şi rînced la slănină.

Miros: miros de închis al învelişului şi de putrefacţie a umpluturii.

## Semne de alterare a salamurilor afumate

Semne exterioare: formarea mucilagiului pe înveliş; pătrunderea mucegaiului sub înveliş, desfacerea umpluturii de înveliş; prezenţa larvelor de gîndac care atacă pielea pe înveliş.

Semne pe secţiunea salamului: goluri (pungi) cu marginile cenuşii-verzui; slănina de culoare verde murdară.

Gust şi miros: acru, neplăcut sau miros de putrefacţie; slănina are culoarea verde murdară.

Defecte la producţia finită gata pentru desfacere: murdărirea salamurilor la exterior (prin grăsime, funingine, cenuşă), slănina e topită în mare parte, prelingerea grăsimii sub înveliş, deformarea salamurilor, pete cenuşii pe secţiune, culoarea închisă a învelişului.

Bucăţile topite de slănină sau prelingerea grăsimii sînt defecte care se produc în cazul folosirii slăninei, moi, mărunţită fără grijă (strivită).

Culoarea închisă a învelişului rezultă în urma încărcării în camera de hîţuire a salamurilor avînd suprafaţa umedă, pe care se lipesc particule de funingine.

Prezenţa petelor cenuşii se explică prin insuficienţa nitritului. Cauzele pot fi diferite. Carnea de calitate superioară fiind sărată în bucăţi şi ţinută insuficient în sare, poate să nu fie colorată în toată profunzimea ei. Astfel de carne conţine multă mioglobină, din care cauză mare parte de nitrit se poate lega cu mioglobină în straturile aşezate mai aproape de suprafaţă. Culoarea neuniformă poate proveni şi ca urmare a transformării lente a nitratului în nitrit, dacă fixarea culorii se face cu nitrat, deoarece în anumite condiţii cînd bacteriile denitrifiante reduc nitritul pînă la azot, cauza apariţiei petelor cenuşii trebuie să fie factorul microbiologic. In acest caz se observă şi o oarecare afînare a umpluturii din cauza azotului gazogen produs. La aceasta contribuie nerespectarea condiţiilor de temperatură şi a regimului sanitar şi igienic, în toate fazele procesului tehnologic, inclusiv fierberea sau afumarea. In această privinţă influenţează nefavorabil menţinerea salamurilor după sprijuire în încăperi cu temperatura ridicată, prelungirea procesului de hîţuire la temperatura camerei scoborîtă şi prelungirea intervalului între hîţuire şi fierbere (în ultimele cazuri temperatura în centrul salamului este apropiată de cea optimă pentru dezvoltarea microorganismelor). Influenţa microorganismelor asupra dispariţiei culorii se poate manifesta în mod indirect şi anume: aminoacizii şi alte produse rezultate în urma hidrolizei substanţelor proteice care s-au format sub acţiunea microorganismelor proteolitice, pot intra în acţiune reciprocă cu nitritul.

Defectele care influenţează produsul în timpul păstrării: culoarea cenuşiu-deschis, prelingerea zemii pe înveliş, goluri în umplutură, învelişul pleznit, salamurile rupte şi neînvelite în hîrtie, prelingerea umpluturii peste înveliş. urme rămase de la salamurile cu care a stat în contact.

Din cauza atingerii salamurilor între ele părţile care au fost acoperite nu sînt supuse acţiunii de fierbere sau hîţuire. Prin hîţuire se obţine tanarea colagenului membranelor prin acţiunea fumului (de exemplu a aldehidelor). Tanarea prin formaldehidă decurge odată cu formarea legăturilor de metilen între lanţuri vecine de polipeptide.

Aceste „punţi" de metilen închid grupările lanţului de albumine, accesibile acţiunii fermenţilor proteolitici secretaţi de microorganisme, astfel că învelişul devine capabil să reziste la acţiunea distructivă a microorganismelor (colagenul tăbăcit este distrus de fermenţii secretaţi de unele insecte-molie, gîndacul care distruge pielea). Formarea „punţilor" este însoţită de micşorarea numărului grupelor hidrofile din lanţul colagen şi de reglementarea repartizării acestor lanţuri. Colagenul tăbăcit pierde totodată capacitatea de a se umfla şi devine mai rezistent. După hîţuire se schimbă în acelaşi fel şi învelişul. Porţiunile de înveliş care erau acoperite de salamurile vecine nu se afumă şi deci nu apără umplutura de acţiunea factorilor externi. Acelaşi defect îl prezintă şi salamul cu învelişul de culoare cenuşie deschisă, insuficient afumat.

Odată cu formarea urmelor pe înveliş, umplutura rămîne nefiartă în dreptul acestor locuri, pentru că aceste porţiuni nu vin în contact direct cu agentul de căldură.

Invelişul crăpat este o urmare a fierberii salamurilor la temperatură prea ridicată, mai ales cînd au o umplutură îndesată. Invelişul şi umplutura diferă prin coeficienţii lor de dilatare termică. La temperatura de fierbere normală, diferenţa dintre dilataţia unităţii de volum şi dilataţia liniară a învelişului nu este atît de mare încît să provoace ruperea acesteia. La temperatură mai ridicată această diferenţă creşte. Presiunea asupra învelişului devine su-

ficientă pentru ruperea lui. In timpul fierberii umplutura se prelinge din cauza defectelor locale în membrană și a tăierii neglijente a capetelor acesteia, sau în urma umplerii prea compacte în timpul șprițuirii. Cînd acest defect este mai vizibil, el constituie o dovadă că membrana este puternic deteriorată. Produsele care au acest defect nu se pot păstra timp îndelungat.

## Defectele care reduc valoarea alimentară a produselor

Dintre aceste defecte fac parte: mirosul și gustul necorespunzător condițiilor prevăzute în standard (dacă acestea nu sînt cauzate de alterarea produselor) și fierberea insuficientă.

## Detecte care duc la scăderea punctajului

Aceste defecte se referă mai ales la aspectul comercial al produselor. Unele defecte se pot întîlni la toate felurile de salamuri: deformarea ușoară a batoanelor de salamuri, prezența bucăților de slănină care, după dimensiunea și forma lor, nu corespund rețetei; prezența unui număr oarecare de bucăți de slănină de culoare galbenă (se admit cel mult 15% pentru salamuri fierte și 25% pentru salamuri afumate și semi-afumate); repartizarea neuniformă a bucăților de slănină, goluri nu prea mari în umplutură, prezența tendoanelor în salamurile de calitate superioară.

Defectele caracteristice salamurilor fierte și hițuite, sînt: culoarea mai închisă, prezența capetelor arse, urme rămase din cauza atingerii salamurilor între ele, prelingerea umpluturii peste membrană, bucăți de slănină topită, prelingerea sub membrană a grăsimii topite.

Defectele produselor fierte pot fi: forma neregulată a membranelor cusute; membrana se zbîrcește sau devine mată în timpul păstrării. Membrana se zbîrcește în urma evaporării apei, atunci cînd produsele se răcesc direct la aer fără să treacă la răcire sub duș, sau în urma păstrării finite — mai ales a acelei producții pentru care este caracteristic un raport important între suprafață și greutate (de exemplu crenvurști). Membrana se sbîrcește, de asemenea, dacă umplerea nu a fost suficient de compactă. Apariția culorii mate în timpul păstrării este o dovadă a dezvoltării intense a microorganismelor pe suprafața salamului. Asemenea produse nu se pot păstra timp mai îndelungat.

In produsele care se afumă sau se usucă nefierte, se întîlnesc defectele provocate de uscarea neuniformă, numite „goluri" și „coaja prea uscată și compactă". Cauza apariției acestor defecte este evaporarea prea bruscă a apei de pe suprafața salamurilor în timpul uscării sau afumării. Viteza prea mare de evaporare a apei aflată la suprafață, față de viteza de difuzare a acesteia de la straturile interioare spre cele exterioare, duce la uscarea prea mare a stratului de la suprafață. Stratul acesta devenind prea complicat, reduce viteza de difuzare a apei spre suprafață. Ingroșarea stratului de la suprafață poate fi însoțită de formarea de goluri în interiorul salamului. In aceste goluri se adună apa sub formă de picături. Din această cauză în goluri se constată uneori semne de descompunere prin putrefacție (amoniac, hidrogen sulfurat).

Unele defecte, fără să reducă indicii de calitate ai produselor finite, au totuși importanță pentru producție. Folosirea unor membrane de altă calitate și dimensiune decît cele prevăzute prin rețetă sau legarea greșită a salamurilor, pot duce la neajunsuri evidente, deoarece după aspectul membranei și după felul în care s-a legat, se apreciază aspectul și calitatea produsului. Capetele de sfoară sau de membrană mai lungi decît lungimea prevăzută în standard (2 cm) măresc consumul de membrane și de sfoară.

Pentru fiecare defect arătat mai sus, se scade un anumit număr de puncte, în funcție de importanța defectului, iar numărul punctelor scăzute este cu atît mai mare, cu cît este mai ridicată calitatea produsului. Salamurile care au fost apreciate cu mai puțin de 81 puncte nu se scot în vînzare. Tabelele cu indicarea numărului de puncte ce se scad pentru defectele salamurilor, se găsesc în standarde pentru producția finită.

## Examenul de laborator al calității salamurilor

In producția finită trebuie să se determine conținutul de apă, sare, nitrit și amidon. Aceasta se face la cererea inspecției de calitate sau la cererea consumatorului. In vederea controlului procesului tehnologic, determinarea acestor indici trebuie făcută zilnic pentru toate felurile de salamuri (10% din întreaga cantitate fabricată). Determinarea cantității de apă trebuie să se facă și pentru salamurile semi-afumate destinate transportului pe distanțe mai lungi. Conținutul de nitrit se determină atît periodic cît și atunci cînd există îndoieli cu privire la dozarea justă a acestuia. Pe lîngă analizele prevăzute în standarde, fiecare fel de salam se controlează cel puțin odată la 10 zile, pentru a se stabili conținutul de apă, albumine, grăsime și cenușă.

Pentru analiză se alege din fiecare partidă o mostră medie cu greutatea totală de 200 g. Mostrele se iau din partea de mijloc a salamului, alegîndu-se cel mult 5 bucăți din fiecare partidă. Inainte de analiză, mostrele se trec de trei ori prin mașina de tocat carne.

## Examenul bacteriologic

Dacă este necesar se face și examenul bacteriologic al salamurilor în scopul determinării cantității totale a microbilor și a numărului de bacterii coli; analizele au și scopul de a se constata prezența grupului paratific, a an-

traxului, a bacteriilor proteus, a agentului botulismului etc. Examenul bacteriologic al fiecărui fel de salam, se face zilnic în scop profilactic; pentru a se aprecia starea sanitară a producției, se face analiza bacteriologică cantitativă pe rînd, pentru fiecare sort, odată în cinci zile.

## Schema controlului procesului de producție

Materia primă poate să se infecteze cu microorganisme înainte de introducerea umpluturii în membrană, creind condiții favorabile dezvoltării lor. De aceea, în industria de salamuri controlul stării sanitare și igienice a materiei prime în timpul prelucrării, capătă o importanță deosebită.

Recepționarea materiei prime. Se controlează gradul de prospețime a cărnii, felul în care s-a făcut toaleta cărnii și gradul de sîngerare. Slănina se controlează prin metoda organoleptică dacă nu este rîncedă. In plus, se determină zilnic cantitatea de aldehide. Probele se iau de la fiecare partidă fabricată într-un schimb, din diferite bucăți de slănină (de la suprafață, din mijloc). In cazurile suspecte, întreaga partidă trebuie examinată atent și analizată în laborator; se iau cel puțin 10 probe.

Starea mațelor se determină prin examenul exterior, după spălare și înainte de șprițuire. Alegerea probelor se face de la fiecare partidă și fiecare sort de mațe care au fost prelucrate într-un schimb.

Ciontolirea și curățirea de tendoane. Se controlează dacă ciontolirea a fost efectuată bine (după resturile de carne rămase pe oase), felul în care carnea a fost curățită de tendoane și dacă sortarea a fost făcută just; se stabilește punctajul.

Bucățile de slănină. Se controlează temperatura slăninei care se dă la mașina de tăiat. Se controlează dimensiunile și forma bucăților de slănină; se stabilește punctajul.

Sărarea cărnii. Se controlează cantitatea de sare ce se adaugă. Soluția de nitrit se prepară în laborator și vasul cu această soluție se sigilează. Consumul de nitrit se controlează ținînd seama de cantitatea cărnii sărate într-un schimb. Se controlează temperatura și umiditatea relativă a aerului în camera de sărare. Inainte de predarea cărnii pentru prelucrare la mașină, se controlează organoleptic aspectul exterior și gradul de prospețime. In scopuri profilactice, se controlează periodic conținutul de sare și de nitrit în carnea sărată.

Mărunțirea cărnii. Se controlează gradul de mărunțire și cantitatea de apă adăugată în cuter. Se stabilește punctajul.

Prepararea umpluturii. Se controlează dacă rețeta a fost respectată, precum și succesiunea încărcării părților componente ale umpluturii în malaxor și durata amestecării. Zilnic se iau probe pentru a controla gradul de prospețime (amoniac, hidrogen sulfurat, pH). In scop profilactic, se ia o probă pentru analiza bacteriologică, din umplutura salamurilor fierte; cel puțin odată în 5 zile să ia cîte o probă din umplutura salamurilor semi-afumate, pe rînd din fiecare calitate; din umplutura salamurilor afumate, probele se iau zilnic.

Șprițuirea. Se controleză dacă membranele au fost umplute corect și felul în care au fost legate și atîrnate pe bețe (pentru a evita atingerea între salamuri); se stabilește punctajul.

Așezarea umpluturii în membrană. Se controlează temperatura și umiditatea relativă a aerului în camera de așezare (tasare) a salamurilor, durata acestui proces și suprafața salamurilor înainte de predarea lor pentru hițuire.

Prelucrarea termică. Se controlează dacă salamurile au fost corect încărcate în camera de hițuire și de fierbere (uniformitatea încărcării, distanța suficientă între salamuri) temperatura în cameră (cazan) și în grosimea salamului, durata procesului, intensitatea procesului de formare a fumului și felul de combustibil. Se controlează suprafața salamurilor și se stabilește punctajul.

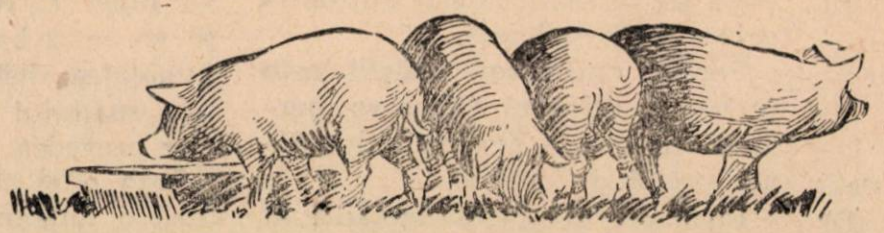
Păstrarea. In camere nerăcite, produsele fierte se pot păstra cel mult 24 ore: la temperatura de cel mult 8°C și la umiditatea relativă de 75—80% cel mult 3 zile.

Datorită uscării lor prea mari, produsele semi-afumate se pot păstra în camere nerăcite cel mult 16 zile. Ambalate în lăzi și puse în încăperi răcite, produsele se pot păstra pînă la 30 zile, iar la 9° C pînă la 6 luni.

Produsele afumate, nefierte, se pot păstra pînă la 12 luni dacă se pun în lăzi închise, presărate cu rumeguș de lemn, la temperatura de 8°C și se depozitează în încăperi uscate.

In perioada de păstrare se controlează temperatura și umiditatea relativă a aerului din încăpere; se controlează starea produselor, iar dacă este necesar, se face examenul de laborator. Se controlează durata de păstrare.

(Din lucrarea sovietică „Controlul tehnico-chimic în industria cărnii" de A.A. Sokolov. Moscova 1953).



# INOVAȚII ȘI INOVATORI

## Aparat pentru opărit capete de porcine

Părul de pe pielea capului de porcine trebuie îndepărtat, deoarece capul este destinat consumului. Pentru îndepărtarea părului de pe cap este necesară o prealabilă opărire, care trebuie făcută cu cea mai mare atenție, deoarece trebuie opărită numai porțiunea pielei care nu se jupoaie.

Opărirea capului se face manual, prin aruncarea apei fierbinți peste capul porcilor așezați pe mesele de depilare. Felul cum se execută operațiunea prezintă o serie de dezavantaje și anume:

1. Se depășește limita admisibilă de opărire, astfel că unele porțiuni din crupon sînt degradate prin opărire.

2. Operațiunea este greoaie, înceată și dă naștere la accidente prin opărirea mîinilor.

3. Opărirea se face neuniform — mai accentuată pe partea de sus a capului și în mai mică măsură pe partea de jos.

Cunoscînd aceste dezavantaje ale vechiului sistem, tov. Volinschi Franț de la Abatorul Prodaliment Turnu Severin a imaginat un dispozitiv de opărire mai practic și cu rezultate mult mai bune decît în cazul opăririi manuale.

Acest dispozitiv de opărire este alcătuit din următoarele părți principale:

1. Bateria de amestec pentru încălzirea apei.

2. Masca de opărire și furtunul de cauciuc.

Bateria de amestec pentru încălzirea apei este confecționată dintr-un distribuitor metalic (D) cu o capacitate de 5—10 litri. Distribuitorul este prevăzut cu 3 stutz-uri din care două marginale pentru intrarea apei (1/4") și a aburilor (1/2") și unul în mijloc pentru eșirea apei calde (3/4").

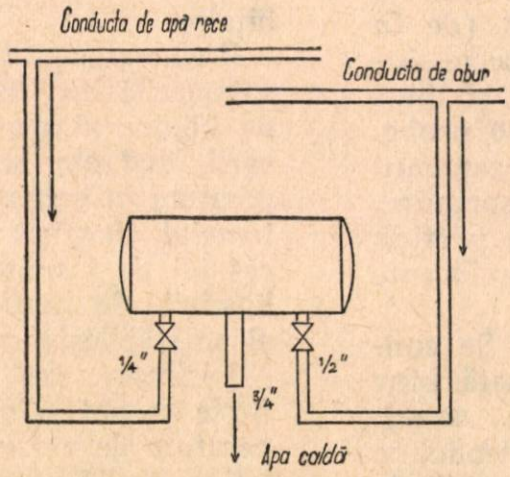



*Fig 1 Legăturile la bateria de amestec*

Intrările aburului și a apei sînt prevăzute cu ventile de trecere, avînd diametrele corespunzătoare.

Masca de opărire (M) are formă tronconică (forma de pîlnie) și este confecționată din tablă galvanizată cu pereții dubli. Peretele exterior are rolul de protecție pentru persoana care deservește aparatul.

Peretele interior, făcut tot din tablă galvanizată, este perforat cu găuri avînd diametrul de 1 mm. Pentru a se mări suprafața peretelui interior, deci și numărul de găuri, este bine ca acesta să fie confecționat din tablă galvanizată ondulată.

Pentru mînuirea măștii este prevăzut mînerul (T) care permite susținerea dispozitivului fără pericol de opărire.

Intre cei doi pereți metalici ai măștii se lasă un spațiu liber de cca 1 cm. Asamblarea pereților se face prin sudare.

La capătul îngust al măștii se fixează de peretele exterior o bucată de țeavă de 3/4" (S) de care se fixează furtunul de cauciuc prin care vine apa caldă.

Asamblarea întregului dispozitiv se face așa cum se arată în fig. 2.

Bateria de amestec pentru încălzirea apei se fixează pe perete în apropierea locului de opărirea capetelor. Înălțimea la care se fixează va fi astfel aleasă încît să permită manipularea ventilelor distribuitorului.

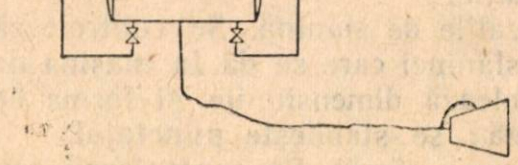


*Fig. 2 Dispozitiv de opărire - ansamblu*

Legătura dintre conductele principale și bateria de amestec vor fi făcute din țeavă de presiune, bine fixată prin holendere sau mufe.

Furtunul de cauciuc trebuie să aibă o lungime care să permită deservirea întregului spațiu în care se face operațiunea de opărire. In cazul în care spațiul de deservire este prea mare, nu se va lungi furtunul prea mult, ci se va așeza bateria de amestec la jumătatea distanței dintre capetele spațiului de deservire și se vor prevedea 2 furtunuri.

Este bine ca un furtun să nu aibă o lungime mai mare de 10 m.

**Modul de funcţionare.** Se dă drumul apei reci în bateria de amestec şi apoi prin jocul ventilului de abur se fixează un anumit debit constant de apă fierbinte avînd temperatura necesară de opărire.

furtunul de cauciuc pătrunde în spaţiul liber dintre pereţii metalici ai măştii şi ţîşneşte cu putere prin găurile făcute în peretele interior, astfel încît capul este supus unui duş de apă fierbinte într-un spaţiu relativ limitat.

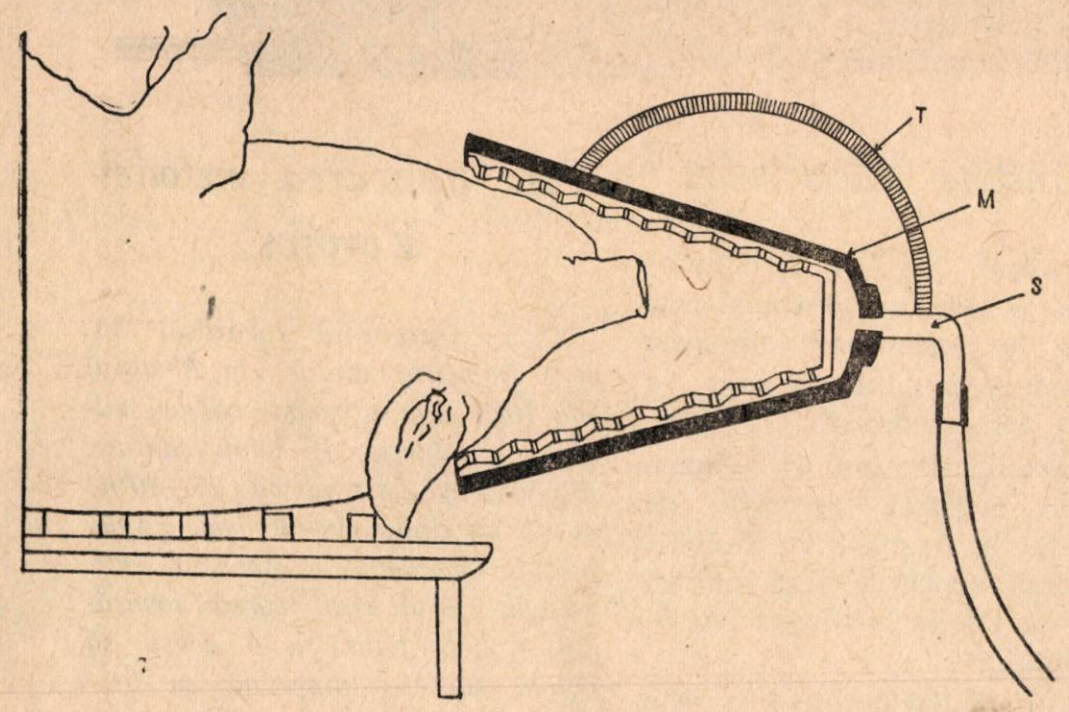



*Fig. 3. Masca dispozitivului de opărit capetele de porci.*

Porcii sînt aşezaţi pe mesele cu grătar pe care se face în mod obişnuit depilarea.

Se aşează masca peste capul porcului aşa cum se vede în fig. 3. Apa fierbinte care circulă prin

După un timp, care se stabileşte prin încercări, opărirea este terminată; se trage apoi masca şi se aşează peste capul porcului următor aşezat pe masă. După opărire se poate trece la depilare

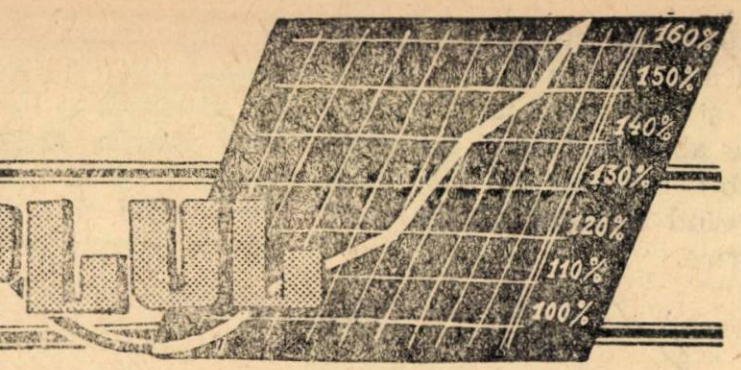
şi la secţionarea pielii în jurul gîtului pentru ca cruponul să poată fi jupuit.

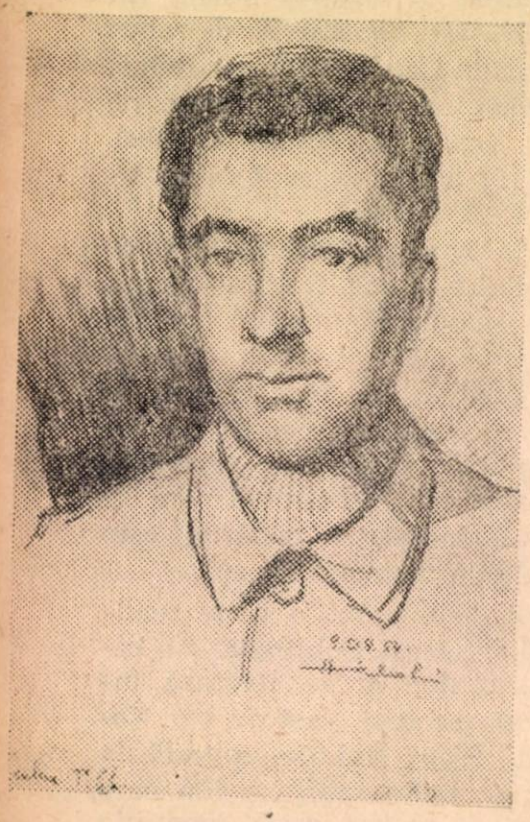
**Avantajele dispozitivului.** Utilizarea acestui dispozitiv prezintă avantaje de o importanţă deosebită şi anume:

1. Se realizează economie de combustibil, deoarece cantitatea de apă ce se încălzeşte este mai mică decît la vechiul sistem (în cazane), iar consumul de abur necesar încălzirii este mai redus.
2. Opărirea se face uniform pe toată suprafaţa pielei capului, astfel că depilarea se face cu uşurinţă şi complet.
3. Se evită accidentele de opărire, deoarece apa fierbinte nu se mai manipulează manual (cu găleţi sau căni).
4. Opărirea se face numai în regiunea capului, neexistînd posibilităţi de a opări şi restul pielii, astfel încât cruponul care se livrează industriei pielăriei este de calitate corespunzătoare.

Faţă de economiile ce se realizează şi pentru îmbunătăţirea calităţii pieilor ce se livrează industriei pielăriei, metoda tov. Volinschi Franţ trebuie aplicată la cît mai multe abatoare în care există sau se pot creia condiţiile necesare.

# Să le urmăm EXEMPLUL



## *Mîndria colectivului*

Tovarăşul Neculau T. Gheorghe de la Abatorul din Iaşi este fruntaş în producţie şi cinsteşte în permanenţă titlul pe care l-a obţinut prin munca sa.

Tovarăşul Neculau T. Gheorghe îşi depăşeşte sarcinile de producţie în fiecare zi cu 25-40%, executînd lucrări de bună calitate atît la tăierea bovinelor, cît şi a porcinelor.

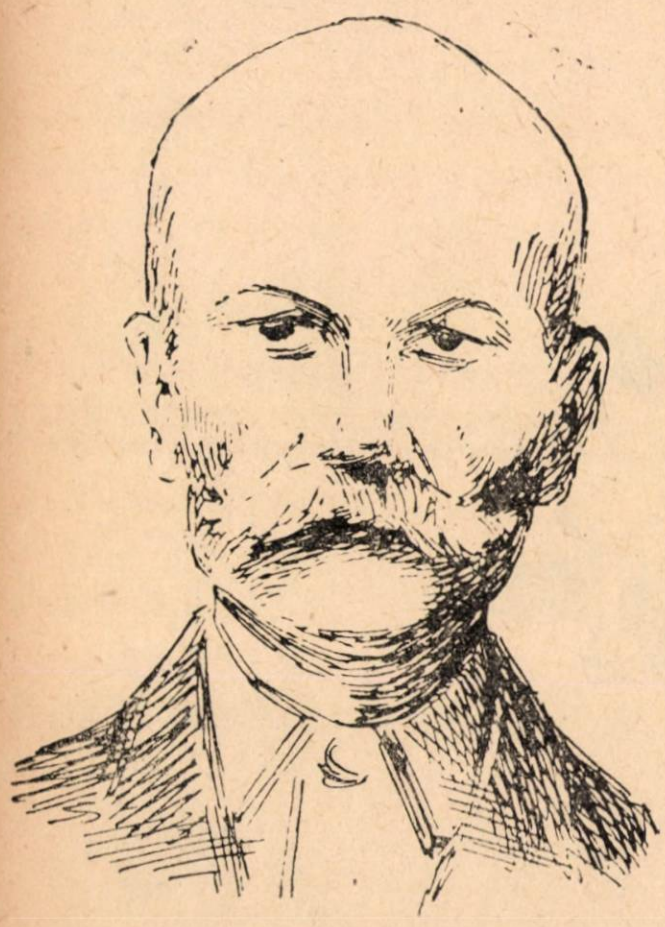
Colectivul Abatorului Iaşi este mîndru că are în mijlocul său muncitori ca tovarăşul Neculau T. Gheorghe, care constituie un exemplu de urmat pentru întregul colectiv.

## *Prin aplicarea metodei Voroşin*

*Dacă-l întrebi pe tovarăşul Manole Dumitru, tăietor la Abatorul din Iaşi, cum a reuşit să dea zilnic o producţie de bună calitate, depăşind şi norma cu 25—40%, el îţi răspunde cu mîndrie: „Aplic metoda Voroşin". Aceasta este metoda cu ajutorul căreia tovarăşul Manole Dumitru a reuşit să obţină succese împreună cu brigada sa, care este considerată ca una dintre brigăzile fruntaşe ale întreprinderii.*

*Dragostea de muncă a tovarăşului Manole Dumitru, grija pentru toate problemele producţiei, ajutorul permanent ce-l dă tovarăşilor din brigada sa şi depăşirile de normă ce le realizează zilnic, i-au adus titlul de fruntaş în producţie.*

## *Un muncitor devotat şi conştiincios*



Tovarăşul Mathe Alexandru, îngrijitor de porci la I. C. I .A. — Arad a fost decorat cu Ordinul Muncii clasa III-a.

Atitudinea conştientă a tovarăşului Mathe Alexandru faţă de avutul obştesc, abnegaţia cu care şi-a îndeplinit sarcinile în împrejurările grele provocate de viscolul din iarna trecută sînt fapte care constituie un exemplu bun pentru toţi oamenii muncii din patria noastră.

# IN CINSTEA CONGRESULUI PARTIDULUI ŞI A ZILEI DE 7 NOIEMBRIE

*Chemarea unor colective de întreprinderi din regiunea Stalin de a intensifica întrecerea socialistă în cinstea celui de al 2-lea Congres al partidului şi a zilei de 7 Noiembrie a produs în rîndurile oamenilor muncii din ţara noastră un puternic ecou.*

*Oamenii muncii din industria alimentară şi-au exprimat hotărîrea de a întîmpina Congresul partidului şi cea de a 37-a aniversare a Marii Revoluţii Socialiste din Octombrie, cu noi succese în lupta pentru a da produse alimentare din ce în ce mai multe şi mai bune.*

*Printre colectivele care au semnat această scrisoare au fost şi două unităţi importante din sectorul industriei alimentare: fabrica de zahăr Bod şi I.S.P.L.-Sighişoara.*

*Incă din primele zile ale întrecerii, I.S.P.L. Sighişoara a reuşit să dea peste plan 110 hl lapte, iar de la data de 20 septembrie la această fabrică se produce unt peste plan.*

*Angajamentele luate de aceste întreprinderi în cinstea celor două evenimente au constituit un imbold puternic pentru toate unităţile din acest sector.*

*La baza angajamentelor luate de întreprinderile din industria alimentară stă preocuparea de a se folosi în mod chibzuit materia primă şi materialele auxiliare, folosirea în mod raţional a utilajului şi a timpului de lucru, dezvoltarea mişcării inovatorilor, extinderea întrecerii socialiste pentru reducerea preţului de cost şi îmbunătăţirea calităţii produselor.*

*Printre primele colective care s-au întrunit şi au analizat textul scrisorii colective a muncitorilor, tehnicienilor şi funcţionarilor din regiunea Stalin a fost şi acela al fabricii de ulei „13 Decembrie" din Bucureşti. Cu acest prilej muncitorii, tehnicienii şi inginerii întreprinderii şi-au luat numeroase angajamente. Astfel, la propunerea tovarăşului Constantin Tudor, membru de partid, secţia de extracţie şi-a luat angajamentul ca prin urmărirea unei bune funcţionări a valţurilor să se realizeze în luna septembrie a. c. o economie de 5.500 kg ulei din resturile de la presă.*

*Colectivul fabricii de ulei „Prutul" din Galaţi şi-a luat angajamentul să dea peste plan, pînă la 28 octombrie a. c., cantitatea de 30 tone ulei comestibil de cea mai bună calitate.*

*Colectivul fabricii de zahăr din Arad şi-a luat angajamentul să dea peste plan cantitatea de 30.000 kg zahăr, prin aplicarea metodei inginerului sovietic Iarovoi. Planul de prelucrarea sfeclei de zahăr va fi depăşit pînă la 31 octombrie a. c. cu 3%, iar productivitatea muncii va fi ridicată pînă la acea dată cu 5%, faţă de sarcina de plan.*

*Intrecerea socialistă în sectorul panificaţie se desfăşoară sub lozinca îmbunătăţirii calităţii pîinii, depăşirii sarcinilor de plan şi micşorării preţului de cost.*

*Muncitorii, tehnicienii şi inginerii trustului regional de panificaţie din Iaşi şi-au luat angajamentul să dea peste plan, pînă la 30 octombrie a. c., cantitatea de 40.000 kg produse pentru vînzare la liber şi să realizeze 80% produse de calitatea I.*

*Muncitorii de la „Prodaliment"-Oradea s-au angajat ca pînă la 7 Noiembrie a. c. să realizeze în întregime planul anual de producţie, la toţi indicii, dînd 300.000 kg carne peste plan.*

*Printre lucrătorii fabricii de conserve „Flora" din Bucureşti scrisoarea colectivelor din regiunea Stalin a fost primită cu mult entuziasm. S-a luat angajamentul ca această fabrică să producă peste plan 150 tone conserve de legume, 72 tone conserve de fructe şi 150 tone conserve diferite. In acelaşi timp, muncitorii, tehnicienii şi inginerii fabricii de conserve „Flora" şi-au luat angajamentul să ridice productivitatea muncii cu 2%, să reducă preţul de cost cu 0,5% şi să producă pînă la 30 octombrie a. c. 4 sortimente noi. In sectorul piscicol iniţiativa patriotică a colectivelor din regiunea Stalin a produs un deosebit ecou. Intensificînd întrecerea socialistă, colectivul întreprinderii piscicole Galaţi şi-a luat angajamentul ca în cinstea Congresului partidului şi a zilei de 7 Noiembrie să dea peste plan, pînă la 3 noiembrie a. c. cantitatea de 20.000 kg peşte. In*

*acest scop se vor organiza pînă la 25 septembrie a. c. un număr de 12 brigăzi complexe și se va face pescuitul cu toate uneltele mari.*

*Secția piscicolă Tulcea a realizat planul lunar pe septembrie — pînă la 11 septembrie — în proporție de 45,5%, iar secția Tatanir, în aceeași perioadă, în proporție de 48,9%.*

*Colectivul fabricii de făină de pește din Tulcea și-a luat angajamentul să reducă prețul de cost cu 5%, să sporească productivitatea muncii pe luna septembrie cu 2% și în luna octombrie cu 3% față de luna august.*

*Muncitorii din ramura spirt au trecut din primele zile la înfăptuirea angajamentelor luate în cinstea Congresului partidului și a zilei de 7 Noiembrie.*

*Fabrica „Victoria" din Oradea a dat pînă la 14 septembrie cu 9 vagoane spirt rafinat mai mult față de plan, cu 5 vagoane mai multă drojdie comprimată și cu 4 tone mai mult acid carbonic, în timp ce productivitatea muncii a crescut cu 6,6% față de sarcina de plan.*

*Intrecerea socialistă în cinstea Congresului și a zilei de 7 Noiembrie a cuprins și colectivele fabricilor de paste făinoase. Lucrătorii de la fabricile unite „Partizanul" din Craiova s-au angajat să extindă întrecerea socialistă și să aplice pe scară din ce în ce mai largă metodele înaintate Ciutchih, Voroșin și altele, să popularizeze pe scară întinsă experiența fruntașilor în producție, pentru a face astfel posibilă o creștere simțitoare a productivității muncii și îmbunătățirea sortimentelor de paste făinoase și biscuiți produse de această fabrică.*

*Aceleași preocupări le are și colectivul fabricii de biscuiți și paste făinoase „Dunăreana". Intr-o scrisoare publicată în presa locală, s-a arătat că lucrătorii acestei întreprinderi sînt hotăriți să producă peste plan, pînă la 30 octombrie a. c., cantitatea de 4.500 kg. biscuiți și 20.000 kg. paste făinoase.*

*Fabrica „Mira"-Arad va produce peste plan 13 tone paste făinoase, va ridica productivitatea muncii cu 1% și va reduce rebuturile și deșeurile cu 1%.*

*La fabrica de bere „Griviția"-București, muncitorul Liedel Ludovic a reușit, prin aplicarea unui adaos de hamei la tava de răcire, să îmbunătățească buchetul berei. Colectivul fabricii face încercări să realizeze noi sorturi de bere, care urmează să fie date apoi în consum.*

*Indrumate în mod permanent de organizațiile de partid, sprijinite din plin de organele sindicale și conducerile administrative, colectivele întreprinderilor din sectorul industriei alimentare continuă cu mult elan marea bătălie pentru realizarea și depășirea angajamentelor luate în cinstea Congresului partidului și a Marii Revoluții Socialiste din Octombrie.*

**In întîmpinarea celui de al doilea Congres al P.M.R. și a zilei de 7 Noiembrie, oamenii muncii din industria alimentară și-au luat angajamentul să pună la dispoziția populației produse alimentare mai multe, mai bune și mai ieftine.**

# Materii prime ce pot fi valorificate: IARBA DE MARE

*Prezența masivă a ierbii de mare (zostera) în apropierea litoralului maritim, la mică adîncime, este un fapt cunoscut. Datorită deselor furtuni care bîntuie pe Marea Neagră, în special toamna, valurile puternice ale mării aruncă pe țărm cantități masive de iarbă de mare, care rămîn nefolosite.*

*Iarba de mare poate avea mai multe întrebuințări și utilizarea ei ar aduce un aport economic real.*

*Zostera cuprinde două specii: marină și nana. Prima are frunza lată, populînd locurile mai adînci ale mării: zostera nana, dimpotrivă, are frunza îngustă și poate fi găsită la o adîncime mai mică.*

*Lungimea (înălțimea) plantei atinge pe alocuri 1 m. Florile sînt transparente, formate dintr-o stamină și un pistil. Ele sînt strînse în spice de formă plată, și sînt prinse în teaca frunzelor. Rizomul este ramificat, cuprinzînd mănunchiuri de rădăcini bine dezvoltate, care fixează planta de fundul moale al mării.*

*Zostera face parte din categoria plantelor perene. Inmulțirea se face pe cale vegetativă. Toamna zostera își lasă frunzele, care sînt aduse și îngrămădite de valuri pe țărmul mării.*

*Adîncimea maximă la care trăiește iarba de mare este de 15 m. Concentrările de iarbă de mare sînt foarte frecvente în Marea Neagră, constituind adevărate insule de vegetație.*

*Pentru a putea fi utilizată, iarba de mare se scoate pe mal cu furcile, se spală cu apă de mare și se pune la uscat, pe timp însorit sau vîntos. Iarna, resturile de apă se elimină prin stoarcere, după care iarba de mare poate fi lăsată în aer liber în timpul nopților geroase.*

*Astfel prelucrată, zostera se întrebuințează în industria mobilelor, pentru tapițerie.*

*Iarba de mare nu poate fi folosită la confecționatul hîrtiei avînd fibra scurtă, dar poate fi întrebuințată la fabricarea cartonului brut.*

*Spălată în apă dulce și uscată la soare, iarba de mare devine foarte rezistentă la putrezire și neinflamabilă. De asemenea, poate fi utilizată ca material termoizolant.*

*Uscată și fărămițată, iarba de mare poate fi utilizată ca material de lustruit.*

*După autorul sovietic V. I. Mirosnikov, iarba de mare conține o substanță cu proprietăți deosebite — zosterina — care are o uriașă capacitate de absorbție a apei (2500% față de substanța uscată), avînd totodată proprietatea de a nu se dizolva în apă.*

*Zosterina gelifică, putînd înlocui pectina produsă de plantele de uscat. Zosteratul de sodiu poate fi folosit în preparate de cofetărie, în locul pectinei.*

*In calitate de produs auxiliar, după extragerea zosteratelor, se obține celuloza care poate fi utilizată pentru confecționarea ambalajului turnat. După o prelucrare complexă, folosind metoda lui V. I. Mirosnikov se poate obține zahăr identic cu acela obținut din trestie. Ca produs auxiliar, după extragerea zahărului se poate obține alcool.*

**Ing. PANIGHIANȚ E.**
**Ing. CRĂIESCU ION**

# Din activitatea expediției științifice cu flota de pescuit în Marea Neagră

De la 7 septembrie a. c. a început cea de a doua etapă a expediției productive științifice din pescuitul maritim de larg. La sute de mile depărtare de țărm, în largul mării, muncitorii pescari luptă pentru realizarea unui pescuit bogat. Folosind unelte moderne de tipul năvoadelor pungă, ei reușesc să pescuiască însemnate cantități de pălămidă — pește cu valoare nutritivă bogată. — Numai în zilele de 9 și 10 septembrie brigăzile de pescari au pescuit mai mult de 8 tone pește. In fruntea întrecerii se află brigada de pe pescadorul „Marea Neagră", condusă de comuniștii Ciochină Constantin și Saraev Feodor.

Rezultate bune obțin și muncitorii pescari din brigada lui Sîrbov Achim, de pe pescadorul „Zarea", de sub comanda căpitanului Zvanovici Gheorghe.

La fel de bine muncește și brigada de pe pescadorul „Flamura Roșie", unde lucrează tînărul inginer Bădică Constantin, care aplică în practică cunoștințele și experiența obținută în Uniunea Sovietică, unde a urmat studii de specialitate. In munca expediției se relevă și echipajul pescadorului „Cristea Gh. Ion" care transportă peștele de la flotă la uscat.

La această expediție pescărească, organizată în cadrul întreprinderii piscicole Constanța, participă și un colectiv de cercetări științifice.

Acest colectiv, care în prima etapă a expediției a fost condusă de prof. Dr. Sergiu Cărăușu, laureat al Premiului de Stat, întreprinde observații asupra migrației peștilor maritimi, recoltează probe de apă și prize planctonice cantitative de suprafață, pe verticală, face curentometrie etc. în

scopul sprijinirii procesului de producţie în pescuitul maritim de larg.

De asemenea, colectivul de cercetători ştiinţifici de pe bordul pescadorului „Morunul" (unde se află şi comandamentul expediţiei), acordă o deosebită atenţie căutării bancurilor de peşti. Odată identificate, aglomerările de peşti se comunică prin radio pescadoarelor expediţiei, care se deplasează în regiunile indicate şi încep pescuitul. De altfel, fiecare brigadier şi pescar cercetează cu atenţie suprafaţa mării ca să descopere bancurile de peşti.

Nivelul tehnic profesional al pescarilor noştri este în continuă creştere. Aceasta determină să se obţină remarcabile rezultate la pescuit. Atunci cînd este lansată plasa năvoadelor pungă, brigadierii ţin seama de viteza de mişcare a bancului de peşti şi de direcţia vîntului. De aceea, rezultatele de la pescuit sînt din zi în zi mai fructuoase.

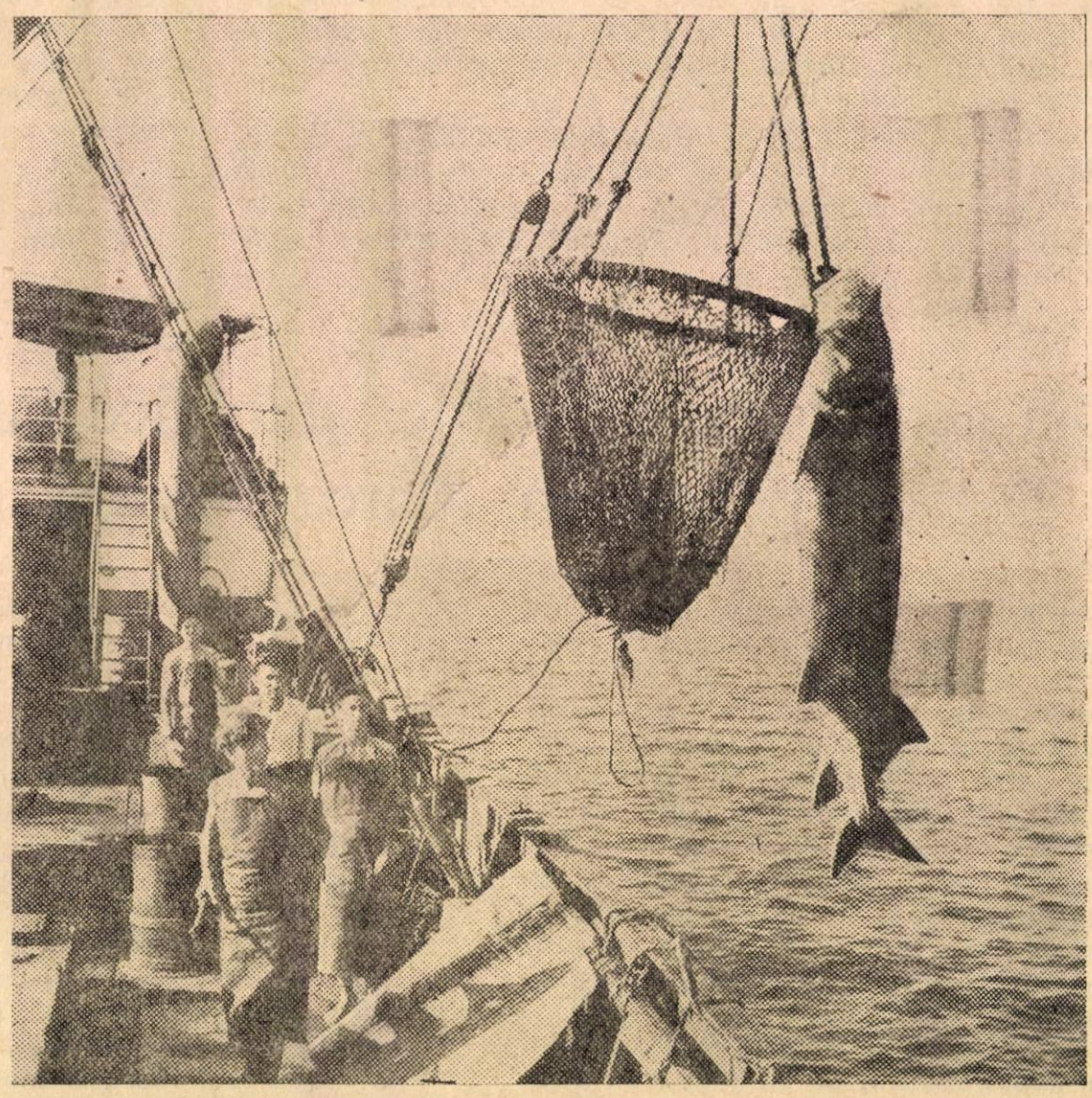
In manevrarea uneltei de bază la pescuitul nostru de larg — năvodul pungă — s-au obţinut de asemenea succese. Astfel, în 40—50 minute se efectuează o toană în larg cu ajutorul năvodului pungă, operaţie care în urmă cu 2—3 ani necesita 4—5 ore, iar rezultatele erau slabe.

La scurtarea simţitoare a timpului de utilizare a năvodului pungă contribuie faptul că de astădată — alături de brigada de pescari — participă în procesul de producţie al pescuitului şi echipajul brigăzii de pe pescadorul respectiv.

Prin însuşirea temeinică a tehnicii pescuitului cu năvodul pungă şi prin mecanizarea procesului de producţie, datorită montării mecanismului construit de S. Ostapenko, pentru strîngerea năvodului, se poate pescui şi pe vînt de forţa 4. Astfel, de curînd, pe o asemenea vreme brigada de pe pescadorul „Marea Neagră" a prins 600 kg de peşte. Pînă nu de mult pescuitul se întrerupea cînd sufla vînt de forţa 3, iar flota se pregătea să se refugieze.

Luptînd cu însufleţire, membrii expediţiei productive a pescuitului maritim de larg sînt hotărîţi să obţină noi succese în bătălia pentru o recoltă bogată de peşte.

**Ing. I. ALEXANDRESCU**



Vasul „Octombrie Roşu" la pescuit în larg

# Din succesele îngrăşătoriei de porci Bistriţa

Muncitorii şi tehnicienii zootehnişti de la secţia de îngrăşare de porci Bistriţa aparţinînd Intreprinderii de creştere şi îngrăşare de animale Cluj, au obţinut însemnate succese în muncă. Printre aceste realizări trebuie menţionate pavarea padocurilor, amenajarea unei gropi pentru însilozarea porumbului furajer, repararea unui pod şi a unei porţiuni de drum de 700 metri etc.

Colectivul de la această secţie a dat un ajutor efectiv la strîngerea recoltei de pe terenurile întreprinderii, însămînţate cu culturi de nutreţ. De asemenea se dă o atenţie deosebită bunei întreţineri şi hrănirii raţionale a porcinelor. Majoritatea îngrijitorilor aplică metode avansate de creştere şi îngrăşare, obţinînd rezultate frumoase în ce priveşte sporul în greutate.

Ţinînd seama de stocul şi sortimentul de furaje din magazie, raţiile de hrană au fost formate după cum urmează :

| | |
|---|---|
| Porumb | 75% |
| Tărîţe | 15% |
| Şroturi de floarea soarelui | 10% |

In scopul îmbunătăţirii calităţii raţiilor şi pentru a asigura porcilor întreg necesarul de substanţe hrănitoare, s-a completat hrana în timpul verii cu 1—2 kg nutreţuri verzi, zară, iar în sezonul de iarnă, cu deşeuri de abator sau carne de cal.

S-a mai dat zilnic, după mărimea porcilor, cîte 10—20 grame praf de cretă (calciu furajer) şi 3—10 grame sare de bucătărie, iar odată pe săptămînă, 10 grame cărbune de lemn (mangal).

Furajele s-au cîntărit în mod regulat, separat pentru fiecare lot în parte, iar fixarea cantităţii de hrană a fost făcută ţinîndu-se seama de mărimea porcilor şi pofta lor de mîncare.

Prepararea hranei s-a făcut în aşa fel, încît să fie bine înmuiată şi amestecată foarte bine, iar înainte de a se pune în jghiaburi s-a controlat bine ca acestea să fie curate şi fără nici o urmă de furaje vechi care împiedică prin gustul lor neplăcut, buna consumare a raţiei. Din acest motiv, după fiecare hrănire s-au spălat jghiaburile şi s-au aşezat în aşa fel ca să nu fie roase de porci. Făcînd acest lucru, îngrijitorii au contribuit mult la păstrarea mai îndelungată a acestui inventar şi au făcut ca şi hrana să fie consumată cu mai multă poftă.

Prin aceste măsuri şi prin asigurarea curăţeniei în padocurile şi dormitoarele porcilor, s-a ajuns ca în fiecare lună să facem economie de furaje concentrate şi să ne depăşim sporul zilnic planificat.

Astfel, în luna iulie sporul a fost realizat în proporţie de 179%, economisindu-se şi 2300 kg nutreţuri concentrate.

Un ajutor preţios în munca colectivului de la Ingrăşătoria de porci Bistriţa sînt şedinţele sindicale la care se discută problemele de producţie în legătură cu îndeplinirea sarcinilor de plan.

Toate aceste realizări nu ar fi fost posibile însă fără avîntul în muncă al tuturor tovarăşilor din colectivul acestei secţii. In cadrul întreprinderii s-au organizat cursuri profesionale care sînt urmate cu regularitate de către membrii colectivului. De asemenea, aceşti tovarăşi se preocupă să-şi îmbogăţească cunoştinţele profesionale, folosind cărţile şi broşurile de specialitate zootehnică ce se găsesc în bibliotecă. Cu ajutorul acestor cărţi şi broşuri se popularizează cele mai bune metode de creştere aplicate, atît de vestiţii crescători de vite din Uniunea Sovietică, cît şi de cei din ţara noastră.

Luînd exemplu de la aceşti fruntaşi, tovarăşa Gros Rozina II, îngrijitoare, depăşeşte în mod regulat norma de producţie lunară cu peste 20%, economisind în acelaşi timp sute de kilograme de furaje concentrate. Tovarăşa Gros Rozina II s-a evidenţiat şi în întrecerea socialistă, obţinînd drapelul de fruntaşă în producţie.

Realizările obţinute pînă în prezent de secţia de îngrăşare de porci Bistriţa, trebuie să fie un îndemn pentru noi eforturi în vederea îndeplinirii cu succes a sarcinilor ce stau în faţa noastră în lupta pentru aprovizionarea populaţiei muncitoare cu carne şi a industriei alimentare cu materii prime şi subproduse.

**P. Dumitrescu**
Corespondent voluntar

# Metoda rapidă pentru determinarea proteinelor din lapte

La fabricarea brînzeturilor, componentul cel mai important al laptelui îl formează substanţele proteine (cazeina). Cunoscînd conţinutul în substanţe proteice a laptelui din care vrem să fabricăm un anumit sort de brînză, putem cunoaşte şi randamentul pe care îl vom obţine din acel lapte, deoarece componentul principal al brînzei îl formează tocmai substanţele proteice.

Cu metodele de determinare cunoscute şi aplicate pînă acum se pierdea mult timp iar operaţiile de analiză erau complicate, neîngăduind laboratoarelor să aplice această metodă în mod curent. Aceasta este cunoscuta metodă „Kjeldahl", care necesită pe lîngă o sticlărie specială (baloane Kjeldahl) şi instalaţii de laborator destul de complicate de distilare, precum şi operaţii greoaie şi de lungă durată. Astfel, aplicînd această metodă se execută succesiv o operaţie de solubilizare a substanţelor pentru separarea azotului conţinut în lapte, o operaţie de distilare, o operaţie de titrare şi în sfîrşit calculul destul de complicat pentru determinarea rezultatului final. Această metodă necesită o durată de timp de cîteva ore, ceea ce o face nepractică pentru scopuri industriale.

Pentru a da posibilitate fabricilor de brînzeturi să afle repede şi uşor conţinutul laptelui în substanţe proteice, tov. ing. Hager de la I.S.P.L.-Cluj a propus o metodă simplă şi practică.

Metoda constă din următoarele operaţii:

Intr-un balon de sticlă se pune o cantitate de 40 $cm^3$ din laptele ce vrem să-l analizăm. Se adaugă 2 $cm^3$ soluţie neutră n/10 de fenolftaleină şi se titrează cu soluţie de Na OH n/10 pînă la coloraţie roz perzistentă. Se adaugă 5 $cm^3$ formalină 40%, în prealabil alcalinizată, în prezenţă de fenolftaleină, pînă la coloraţia roz.

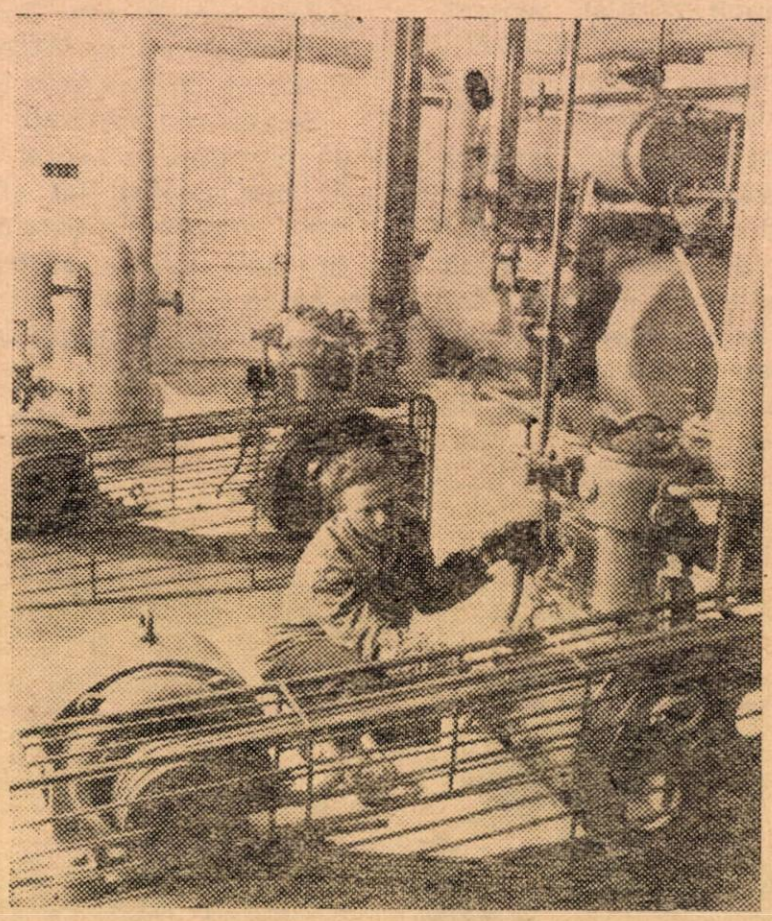
Adăugînd formalina, culoarea roz a laptelui dispare.

Se face o a doua titrare cu soluţie Na OH n/10 pînă ce reapare coloraţia roz perzistentă.

Procentul de substanţe proteice din lapte, se află înmulţind numărul de $cm^3$ sol. Na OH n/10 întrebuinţat la a doua titrare, cu factorul 0,515.

In acest fel, prin două titrări şi un calcul simplu, metoda poate fi aplicată în numai cîteva minute, fiind tot atîta de exactă ca şi metoda Kjeldahl şi cu posibilităţi mai largi de a fi folosită pe scară industrială.

Ing. ARGEŞIU V.



Fabrica de lapte praf Remetea. — Utemistul Aximescu Ştefan face controlul unui compresor

# I.M.C.C.–Sibiu a primit Steagul Roşu de producţie ca întreprindere fruntaşă pe ţară în industria cărnii

In cursul semestrului I al acestui an, colectivul de muncitori, tehnicieni, ingineri şi funcţionari de la I.M.C.C. — Sibiu a obţinut însemnate realizări în producţie care s-au tradus în primul rînd printr-o creştere simţitoare a producţiei, cu depăşirea tuturor indicilor prevăzuţi în plan.

Datorită folosirii celor mai bune metode de muncă din experienţa sovietică şi aplicării unor măsuri tehnico-organizatorice noi, planul de producţie a fost realizat în proporţie de 112% la producţia globală, iar cantitativ a fost realizat în proporţie de 110,9%.

Insufleţiţi de dorinţa de a da oamenilor muncii produse de larg consum într-o cantitate cît mai mare, de o calitate superioară şi la un preţ de cost cît mai redus, muncitorii, tehnicienii şi inginerii acestei întreprinderi, au reuşit prin eforturile depuse zi cu zi în procesul de producţie, ca în cursul semestrului I/954 să dea peste sarcinile de plan cu 13% mai multe preparate de carne, cu 21% mai mulţi crenvurşti şi debreţini şi cu 8% mai multe conserve de carne.

Aceste rezultate se datoresc, în primul rînd, elanului cu care muncitorii au răspuns la chemările organizaţiei de partid, sindicatului şi conducerii întreprinderii, pentru intensificarea întrecerii socialiste, care a cuprins 96% din numărul total al salariaţilor.

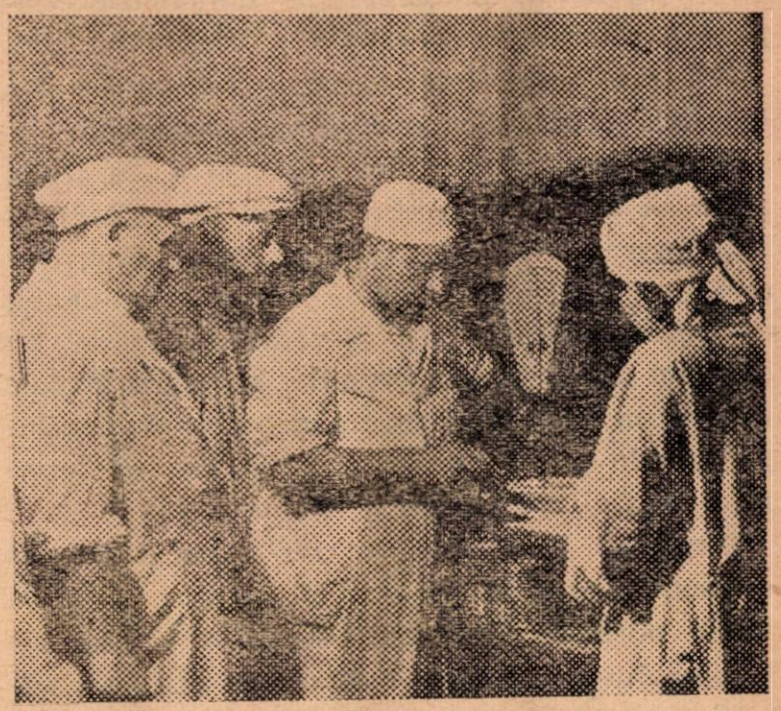
Insemnate succese în îndeplinirea şi depăşirea planului au obţinut cei 39 fruntaşi în producţie. Printre primii se numără: Bendek Carol, Moga Ana, Alhide Gheorghe şi Patronea Carolina care au dat cu 30—70% mai multe produse peste prevederile planului.

Printre cei care s-au mai evidenţiat în întrecerea socialistă sînt şi U.T.M.-istele Dulceanu Aurica, care şi-a îmbunătăţit simţitor munca fiind declarată fruntaşă în producţie, Dumitru Georgeta şi Olteanu Elisabeta absolvente ale Şcolii de produse carnate care au depăşit zilnic norma cu 15—20%.

In această perioadă grija permanentă a colectivului de conducere a fost îndeplinirea planului de producţie la toţi indicii şi respectarea unei corelaţii juste în realizarea indicilor de plan.

In consfătuirile de producţie s-a pus întotdeauna accentul pe găsirea posibilităţilor pentru realizarea în cît mai bune condiţii a planului de sortimente. Rezultatul a fost că planul la sortimentele de bază a fost realizat în proporţie de 108—121%.

Printr-o justă folosire a forţelor de muncă şi prin utilizarea raţională a materiei prime şi a tuturor materialelor care intră în procesul de producţie colectivul întreprinderii a reuşit să realizeze importante economii.



Controlul organoleptic al calităţii conservelor de carne la I. M. C. C.–Sibiu

O deosebită atenţie s-a acordat utilizării în bune condiţii a forţelor de muncă precum şi măsurilor tehnico-organizatorice. In această direcţie trebuie subliniate numeroasele propuneri pe care le-au făcut muncitorii şi tehnicienii din întreprindere cum ar fi: confecţionarea unei mese de ales carne la secţia mezeluri, repararea macaralei de la autoclave şi altele.

Toate aceste propuneri şi iniţiative izvorîte din masă, au fost analizate de conducerea întreprinderii şi de tehnicienii respectivi, luîndu-se imediat măsuri pentru aplicarea lor în scopul bunei desfăşurări a muncii, pe fiecare loc de muncă. Ca rezultat al acestor măsuri productivitatea muncii a crescut cu 16,5%, iar preţul de cost a fost redus cu 0,19%.

Activitatea cultural artistică s-a desfăşurat în acelaşi ritm însufleţit prin organizarea de conferinţe cu caracter ştiinţific şi politic şi vizionarea de filme şi piese de teatru.

La rîndul ei, echipa artistică a întreprinderii a avut un repertoriu bogat în această perioadă prezentînd spectacole şi în comunele din raion.

Ministerul Industriei Alimentare şi Comitetul Central al Sindicatelor din ramura indu-

striei alimentare, apreciind realizările colectivului de la I.M.C.C. — Sibiu i-a decernat Steagul Roşu de producţie, I.M.C.C. Sibiu fiind recunoscută ca întreprindere fruntaşă pe ţară în industria cărnii.

Cu ocazia festivităţii pentru decernarea Steagului Roşu de producţie, muncitorii, tehnicienii şi inginerii de la I.M.C.C. şi-au luat angajamentul să întîmpine cel de al doilea Congres al P.M.R. cu noi realizări în muncă pentru a da oamenilor muncii din ce în ce mai multe produse de calitate bună.

**A. Dumitru**
corespondent voluntar

# Pentru reducerea rebuturilor la conservele în borcane de sticlă

In industria conservelor de carne, ca şi în celelalte industrii, micşorarea şi eliminarea completă a rebuturilor constituie o sarcină de bază.

Cea mai importantă formă a rebuturilor din industria conservelor o constituie bombajul.

In majoritatea cazurilor, bombarea capacului arată că conţinutul acelui borcan este alterat şi impropriu pentru consum. Sînt cazuri cînd, deşi capacul borcanelor este bombat, conţinutul se poate consuma. In general borcanele cu capacele bombate sînt reţinute, neputînd fi date în consum decît după controlul bacteriologic. După cauzele care le provoacă distingem trei forme în bombajul conservelor şi anume:

Bombajul microbiologic, cînd capacul devenit convex, la apăsarea cu degetul nu mai revine la forma normală. Una din cauzele principale ale bombajului microbiologic este existenţa unei microflore reziduale, datorită sterilizării după o formulă necorespunzătoare.

Sînt unii microbi care rezistă timp îndelungat la temperaturi ridicate. Alţi microbi, neavînd condiţii de dezvoltare, trec într-o formă de rezistenţă numită spor, care rezistă mult mai bine la temperaturi înalte. Se poate deci întîmpla ca după sterilizare sporii unor germeni să nu fie distruşi în întregime şi să provoace alterarea conservelor şi bombarea capacelor.

Microflora reziduală se datoreşte substerilizării care provine din funcţionarea defectuoasă a autoclavului, atunci cînd se întrebuinţează un termometru defect sau nu se respectă formula de sterilizare.

Apariţia microflorei se mai datoreşte fabricării conservelor în condiţii microbiologice anormale (transportul şi manipularea cărnii în condiţiuni neigienice; depozitarea cărnii la temperaturi peste $+5^0$C sau în camere frigorifere necorespunzătoare; lipsa de curăţenie la locul de muncă şi depozitarea borcanelor umplute, înainte de sterilizare, în sălile de lucru cu temperatură ridicată). Bombajul poate surveni şi în cazul cînd recipientele nu sînt etanşe.

Dintre cauzele principale care împiedică etanşeizarea unui borcan se pot cita:

— o defectuoasă închidere din cauza maşinii de închis;

— o defectuoasă închidere provocată de ovalitatea borcanelor;

— o închidere proastă din cauză că nu este aşezat bine inelul de cauciuc;

De asemenea este necesar să se controleze permanent dacă maşina de închis funcţionează bine. In acest scop se folosesc diferite metode de verificare care permit îndepărtarea borcanelor necorespunzătoare.

Bombajul chimic nu se datoreşte acţiunii microorganismelor. El este de natură chimică şi se produce din combinaţia ce intervine între acizii conţinuţi de alimentele conservate şi tabla prost cositorită, respectiv cu porozitate mare. Acest fenomen se observă în special la conservele la a căror preparare se folosesc şi adausuri acide (cu pastă de tomate, oţet). Pentru evitarea acestui accident se folosesc capace din tablă vernisată sau lăcuită.

Bombajul fizic este un bombaj aparent. Cauzele care îl provoacă nu fac impropriu consumului conţinutul borcanelor. In multe cazuri de bombaj fizic prin apăsare cu degetul capacul revine la forma lui normală. Bombajul fizic poate avea mai multe cauze şi anume:

— calitatea necorespunzătoare a tablei cositorite;

— prezenţa aerului în cantităţi mari în ţesuturi şi

— umplerea exagerată a borcanelor.

In concluzie, bombajul dă rebuturile cele mai numeroase în industria conservelor de carne în borcane. De aceea muncitorii şi tehnicienii trebuie să analizeze cauzele care provoacă bombajul şi să lupte cu hotărîre pentru înlăturarea completă a acestuia.

**I. Roth**
Conducător tehnic IMCC-Sibiu

# RECENZII

**F. S. KASATCHIN:**

## Merceologia produselor alimentare

Editura tehnică, 1954

*Al patrulea volum din „Merceologia produselor alimentare" apărut recent în traducere românească, tratează despre carne, ouă și pește. Autorul acestei lucrări F. S. KASATCHIN, urmează aceeași metodă de expunere și tratare folosită de predecesorii săi în volumele apărute anterior.*

*Astfel, în introducerea privitoare la carne el dă o serie de noțiuni necesare despre țesuturi, schelet, musculatură și compoziția chimică a cărnii, după care trece la descrierea animalelor cornute mari, porci, oi și iepuri de casă, indicînd metodele de transport și îngrășarea acestora.*

*In legătură cu prelucrarea inițială a animalelor, autorul insistă asupra necesității aplicării unor reguli igienico-sanitare care asigură buna calitate a cărnii. Dintre aceste reguli fac parte întreținerea animalelor înainte de sacrificare, sîngerarea astfel ca să se poată face o bună recuperare a sîngelui în scop industrial și aprecierea salubrității cărnii destinate consumului.*

*Urmează după aceea enunțarea metodelor curente pentru tranșarea cărnii de vită, viței, oaie, porc etc. și pregătirea ei pentru vînzare.*

*Un interes deosebit îl prezintă indicațiile date de autor în privința prelucrării și conservării cărnii cu ajutorul frigului; în capitolul respectiv găsim date științifice cu privire la acțiunea frigului asupra microorganismelor și fermenților, procesele exotermice și influența lor asupra cărnii și cu privire la modificarea ce se produce în structura cărnii în timpul congelării*

*De asemenea, sînt descrise efectele refrigerării, metodele cele mai noi pentru congelarea și decongelarea cărnii. Capitolul respectiv cuprinde și descrierea altor metode de conservare, cum sînt păstrarea cărnii în bioxid de carbon sau folosirea razelor ultra-violete în același scop. El se încheie cu o relatare științifică a procesului de maturație a cărnii după sacrificarea animalelor.*

*In mod special autorul se oprește asupra sărării cărnii, care este una dintre metodele cele mai vechi de păstrare a cărnii și care are și acum o întrebuințare generală, bine înțeles cu observarea unor reguli pe care știința le consideră ca indispensabile pentru reușita conservării.*

*Trecînd la tratarea problemei mezelurilor, F. S. Kasatchin prezintă cititorilor cele mai noi procedee aplicate în prepararea diferitelor sortimente de mezeluri: salamuri fierte, salamuri umplute, crenvurști și cîrnăciori salamuri afumate și semiafumate, lebărvurști, pateuri, tobă, piftii, cîrnați cu sînge etc. Apoi descrie metodele ce se aplică la prepararea mezelurilor de vită și oaie: limbă afumată, carne uscată (pastramă), pulpă de oaie etc.*

*La fel de interesantă este expunerea, privind conservele de carne, în care se descriu diferite metode de prepararea conservelor și o bogată serie de rețete pentru diferite sortimente. De asemenea, se dau scurte noțiuni privind prepararea fabricatelor speciale și a concentratelor care se obțin din glandele animalelor, în scopuri farmaceutice.*

*Ultimul capitol al acestei părți cuprinde o descriere asemănătoare pentru păsări tăiate și vînat, cu toate detaliile corespunzătoare necesităților de preparare: transport, conservare etc.*

*Partea a doua este consacrată ouălor, iar partea a treia peștelui. Datele privind industria peștelui în U.R.S.S arată în ce*

grad s-a dezvoltat această ramură importantă a economici sovietice și perspectivele strălucite ce le are în viitor datorită organizării raționale a pescuitului și a industriei de prelucrare a peștelui.

Plecînd de la descrierea structurii peștilor, autorul stabilește care sînt cei mai importanți pești industriali și descrie compoziția lor chimică și transformările care se produc în carnea peștilor din punct de vedere al valorii lor alimentare, după pescuirea și prelucrarea lor.

Una dintre sarcinile principale ale merceologiei — arată autorul mai departe — este studierea problemelor legate de calitatea peștelui și determinarea acesteia prin cele două metode: organoleptică și de laborator.

Analizînd pe scurt condițiile în care se poate organiza cu succes comercializarea peștelui, autorul se ocupă apoi pe larg de prelucrarea frigorifică a produselor de pește, începînd cu peștele refrigerat, răcirea peștelui cu gheață antiseptică etc. In ce privește comercializarea peștelui congelat, autorul arată sistemele diferite de congelare: cu gheață și sare, cu frig natural sau artificial etc. In aceeași ordine de idei urmează date despre prelucrarea peștelui congelat, decongelarea peștelui și diferite forme de conservare.

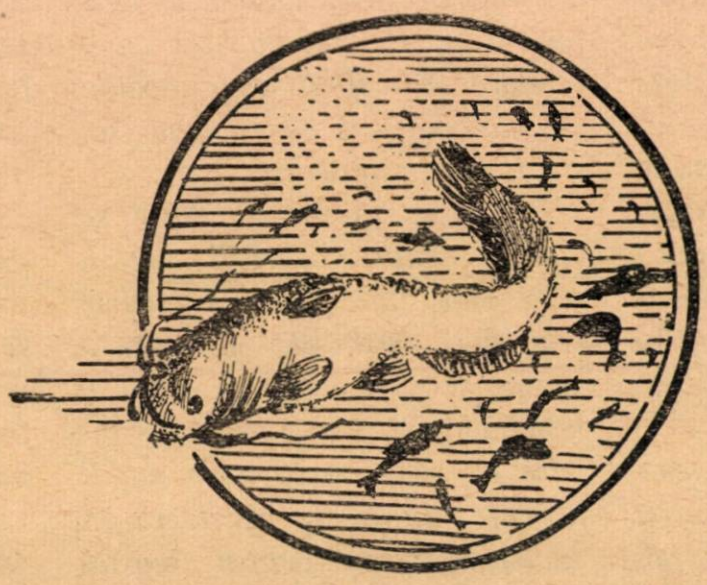
Ca și la carne, autorul arată că sărarea peștelui este un procedeu de bază, descriind cele 3 metode principale de sărare: sărarea uscată, sărarea umedă și sărarea mixtă, cu avantajele și dezavantajele lor. Capitolul despre peștele sărat cuprinde indicații privind tăiatul peștelui și aprecierea calității la ambalarea peștelui sărat, după care urmează rețete pentru diferite sortimente de pește sărat: sardele, scrumbii etc.

Un capitol special tratează despre prepararea peștelui zvintat, uscat, și afumat, precum și despre metodele respective de preparare, inclusiv prepararea concentratelor de pește, cum sînt crupele alimentare de pește, făina de pește, pesmeții de pește etc. Odată cu descrierea metodelor de preparare și conservare, se amintește și de existența agenților dăunători ai acestor preparate și metodele pentru combaterea lor.

Capitolul care tratează despre conserve și semiconserve de pește cuprinde totodată o descriere pe scurt a defectelor care se pot ivi la diferitele sortimente de conserve de pește.

Alături de preparatele alimentare sînt amintite și diferitele preparate industriale din pește, dintre care și cleiul de pește. Ultimele capitole se ocupă de mamiferele marine și alte materii prime acvatice, afară de pești, cum sînt racii, crabii, stridiile etc.

Acest tratat descrie în mod științific și într-un stil accesibil oricui, cele mai noi probleme legate de industria cărnii și a peștelui. Deaceea el nu trebuie să lipsească din biblioteca nici unui muncitor, tehnician sau inginer care activează în aceste do menii.



# DISPOZIȚIUNI LEGALE
## interesând sectorul industriei alimentare

1. *Hotărîrea Consiliului de Miniștri nr. 1073* privind stabilirea prețului de vînzare cu ridicata pentru șinele de cale ferată, publicată în Colecția de Hotărîri și Dispoziții ale Consiliului de Miniștri nr. 37 din 18 iulie 1954.

2. *Instrucțiuni* privind constatarea și sancționarea contravențiilor privind pescuitul în toate bazinele piscicole ale Republicii Populare Romîne publicate în Colecția de Hotărîri și Dispoziții ale Consiliului de Miniștri nr. 37 din 18 iulie 1954.

3. *Hotărîrea Consiliului de Miniștri nr. 1058* privind stăvilirea și combaterea rîiei negre a cartofului, publicată în Colecția de Hotărîri și Dispoziții ale Consiliului de Miniștri nr. 38 din 22 iulie 1954.

4. *Instrucțiuni* privind sancționarea contravențiilor săvîrșite în sectorul transportului pe căile ferate publicate în Colecția de Hotărîri și Dispoziții ale Consiliului de Miniștri nr. 38 din 22 iulie 1954.

5. *Hotărîrea Consiliului de Miniștri nr. 1097* privind directivele de proiectare a construcțiilor în anul 1954, publicată în Colecția de Hotărîri și Dispoziții ale Consiliului de Miniștri nr. 39 din 23 iulie 1954.

Cu începere de la data acestei hotărîri, toate lucrările de construcții și montaj vor fi proiectate cu respectarea dispozițiunilor cuprinse în anexa la hotărîre.

Proiectele existente ale lucrărilor neîncepute se vor adapta acestor dispoziții, prin grija titularilor de lucrări capitale.

Proiectele lucrărilor începute se vor adapta numai dacă aceasta nu va duce la întîrzierea dării în funcțiune a lucrărilor capitale proiectate.

6. *Hotărîrea Consiliului de Miniștri nr. 1102* privind completarea dispozițiunilor Hotărîrii Consiliului de Miniștri nr. 4384/1953 din 9 ianuarie 1954, publicată în colecția de Hotărîri și Dispoziții ale Consiliului de Miniștri nr. 39 din 23 iulie 1954.

Completarea Hotărîrii Consiliului de Miniștri nr. 4384/953 cuprinde atribuțiile Comitetului Executiv al Sfatului Popular al Capitalei în materie de prețuri și tarife.

7. *Hotărîrea Consiliului de Miniștri nr. 1182* privind stingerea unor anumite drepturi și obligații dintre organizațiile socialiste ,publicată în Colecția de Hotărîri și Dispoziții ale Consiliului de Miniștri nr. 39 din 23 iulie 1954.

Drepturile și obligațiile dintre organizațiile socialiste, născute pînă la 31 decembrie 1953 de pe urma variațiunilor în gradul de umiditate sau cenușă ori în compoziția granulometrică a cărbunilor de orice fel, furnizați și primiți anterior acelei date, se socotesc stinse în cazul cînd, indiferent dacă a intervenit sau nu o hotărîre a organelor arbitrale, ele nu au fost executate pînă la data acestei hotărîri.

8. *Instrucțiuni* privind sancționarea contravențiilor săvîrșite în sectorul transportului auto, publicate în Colecția de Hotărîri și Dispoziții ale Consiliului de Miniștri nr. 41 din 29 iulie 1954.

9. *Instrucțiuni* privind sancționarea contravențiilor săvîrșite în sectorul transportului pe apele naționale, publicate în Colecția de Hotărîri și Dispoziții ale Consiliului de Miniștri nr. 41 din 29 iulie 1954.

10. *Instrucțiuni* privind aplicarea decretului nr. 555/1953 din 16 ianuarie1954, pentru reglementarea amortizării mijloacelor de bază din întreprinderile și organizațiile economice de stat publicate în Colecția de Hotărîri și Dispoziții ale Consiliului de Miniștri nr. 44 din 16 august 1954.

11. *Extras din Hotărîrea Consiliului de Miniștri nr. 1359* privind modificarea textului art. 9 din Hotărîrea Consiliului de Miniștri nr. 4161 din 19 decembrie 1953, publicată în Colecția de Hotărîri și Dispoziții ale Consiliului de Miniștri nr. 45 din 17 august 1954.

Cu începere de la 1 august 1954 unitățile din sectorul socialist vor depune la Banca de Stat diferența dintre contribuția datorată și drepturile de asigurări sociale ce se plătesc la locul de muncă.

Această operație se face o singură dată pe lună, la ridicarea sumelor necesare plății chenzinei a doua a salariilor.

Organele Băncii de Stat au obligația să nu elibereze fondurile pentru plata chenzinei a doua a salariilor dacă unitățile din sectorul socialist nu depun, în același timp și dispoziția de plată pentru decontarea contribuției de asigurări sociale.

12. *Hotărîrea Consiliului de Miniștri nr. 1147* privind modificarea art. 6 din Hotărîrea Consiliului de Miniștri nr.1662/1953, publicată în Colecția de Hotărîri și Dispoziții ale Consiliului de Miniștri nr. 45 din 17 august 1954.

Pentru orice fel de transporturi efectuate pe drumuri mai grele decît cele prevăzute la art. 2 precum și pentru transportul de piese mai grele de 1.500 kg bucata, se vor putea face derogări de la tarifele stabilite la cererea beneficiarilor transporturilor, cu aprobarea comitetelor executive ale sfaturilor populare regionale și în baza avizului prealabil al Comitetului de Stat al Planificării.

13. *Hotărîrea Consiliului de Miniștri nr. 1395* privind formarea și folosirea fondului directorului la întreprinderile și organizațiile economice de stat publicată în Colecția de Hotărîri și Dispoziții ale Consiliului de Miniștri nr. 45 din 17 august 1954.

14. *Regulile procedurii arbitrale pentru Arbitrajul de Stat* publicate în Colecția de Hotărîri și Dispoziții ale Consiliului de Miniștri nr. 46 din 18 august 1954.

15. *Hotărîrea Consiliului de Miniștri nr. 1505* privind reglementarea plății orelor de muncă prestate peste timpul normal de lucru de către salariații care lucrează în tură continuă, turnus, în ore de gardă și de serviciu pe unitate, publicată în Colecția de Hotărîri și Dispoziții ale Consiliului de Miniștri nr. 47 din 26 august 1954.

16. *Hotărîrea Consiliului de Miniștri nr. 1440* privind aprobarea Condițiunilor fundamentale elaborate de Ministerul Industriei Lemnului, Hîrtiei și Celulozei, pentru livrarea produselor din ramura exploatării și industrializării lemnului și pentru livrarea produselor hîrtie, cartoane, mucavale, cartoane-mucavale, celuloză, pastă de lemn și moliftan, publicată în Colecția de Hotărîri și Dispoziții ale Consiliului de Miniștri nr. 47 din 26 august 1954.

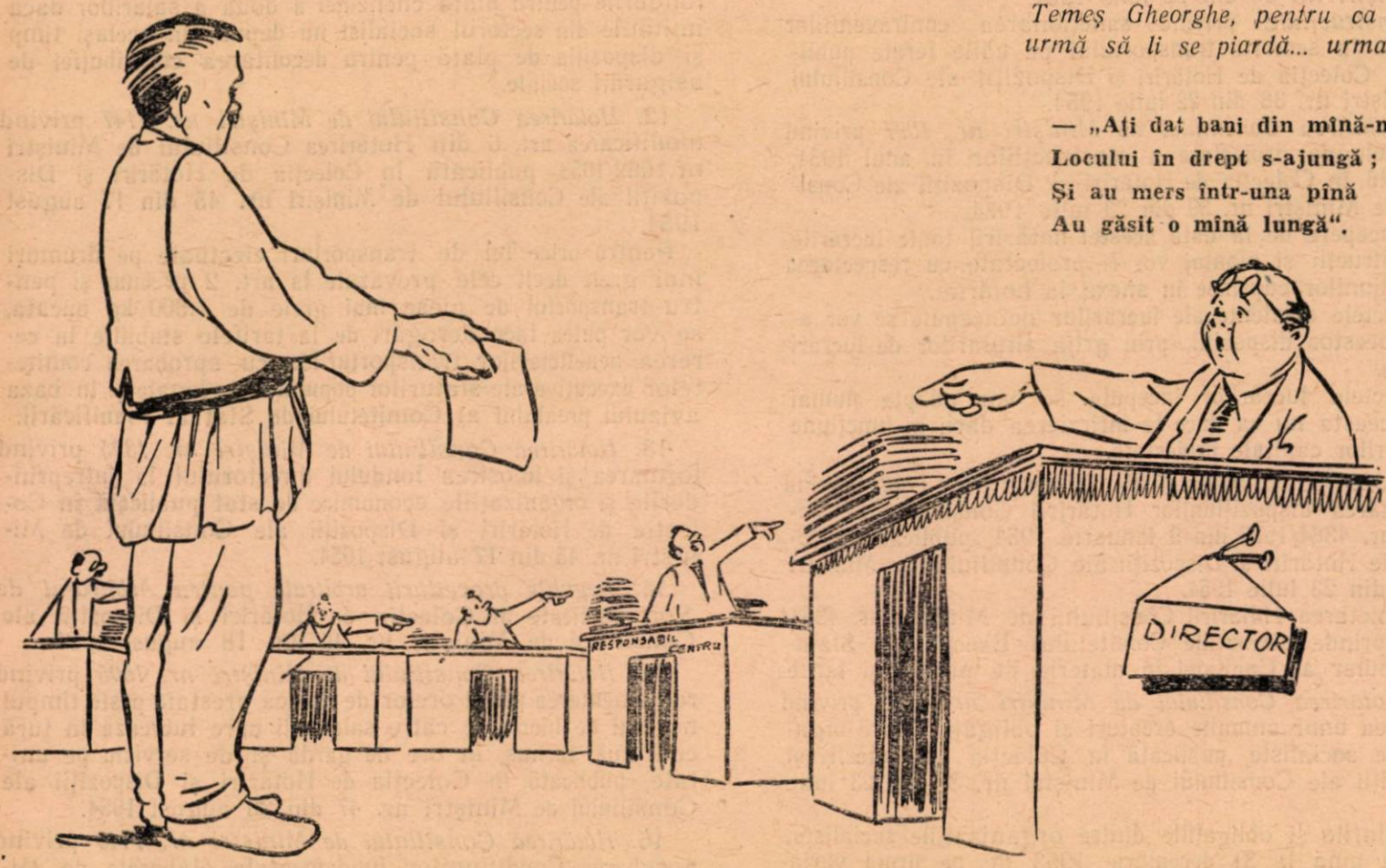
17. *Hotărîrea Consiliului de Miniștri nr. 1418* pentru modificarea art. 11, 12 și 13 din instrucțiunile și îndrumările metodologice privind aplicarea dispozițiunilor Hotărîrii Consiliului de Miniștri nr. 1151/1950, pentru reglementarea prețurilor la lucrările de reparații în construcții și instalații aferente lor, aprobate prin Hotărîrea Consiliului de Miniștri nr. 3560/1953 publicată în Colecția de Hotărîri și Dispoziții ale Consiliului de Miniștri nr. 47 din 26 august 1954.

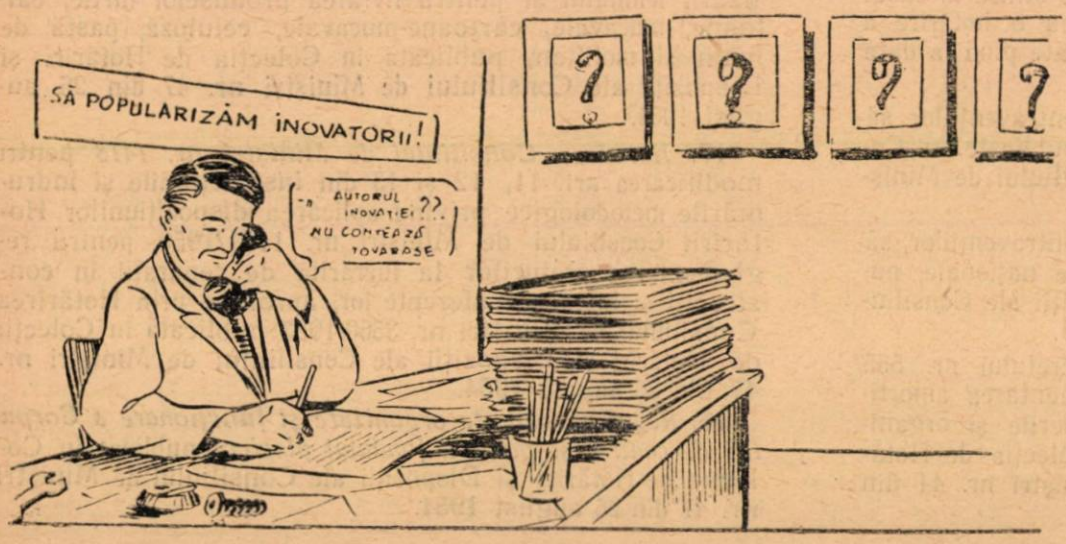
18. *Regulamentul de organizare și funcționare a Corpului de control și pază a fondului piscicol* publicat în Colecția de Hotărîri și Dispoziții ale Consiliului de Miniștri nr. 47 din 26 august 1954.

# Colțul SATIRIC

*Sumele datorate țăranilor muncitori din comuna Noul Romîn, raionul Făgăraș pentru predările de lapte au trecut prin mîna lui Torog Alex. apoi prin mîna lui Valeriu Maniţiu, mai departe prin aceea a lui Temeș Gheorghe, pentru ca pînă la urmă să li se piardă... urma.*

**— „Aţi dat bani din mînă-n mînă**
**Locului în drept s-ajungă ;**
**Şi au mers într-una pînă**
**Au găsit o mînă lungă".**




*Tov. Alex. Bîrlădeanu responsabilul cu inovaţiile din Direcţia generală frigotehnică-M.I.A. nu se preocupă de realizările obţinute în acest sector.*

Tov. Bîrlădeanu :

**— „Nu-i un lucru chiar atît de greu.**
**Ca să nu-l priceapă cititorii**
**Sînt inovator în felul meu**
**Fiindcă nu cunosc inovatorii".**

**Muncitori, tehnicieni, funcţionari!**

Citiţi şi răspîndiţi

REVISTA INDUSTRIEI ALIMENTARE

PENTRU PRODUSE ANIMALE

Apare sub îngrijirea unui comitet de redacţie.

Redacţia şi administraţia:
Bucureşti. — Calea Victoriei Nr. 63-69.
Telefon 4.15.95.

E 2035/1

KAT

# REVISTA INDUSTRIEI ALIMENTARE

## PENTRU PRODUSE ANIMALE

Orszages Müszaki Könyvtár TULAJDONA

Institut. de Documentare Tehnică
BUCUREȘTI
ОБМЕН - CSERE
VYMENA - WYMIANA
TAUSCH - CMEHA

10
1954

# REVISTA INDUSTRIEI ALIMENTARE

## PENTRU PRODUSE ANIMALE

ORGAN AL MINISTERULUI INDUSTRIEI ALIMENTARE
ŞI AL SINDICATULUI MUNCITORILOR DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

Nr. 10 1954


## SUMAR


pag.

* * * In cinstea celei de a 37–a aniversări a Marii Revoluţii Socialiste din Octombrie . 1

P. RUBANOV: Pentru lichidarea analfabetismului . . . . . 3

I. CHIRILEANU: Măsuri pentru îmbunătăţirea calităţii brînzei telemea din lapte de vacă . . . . . 6

Dr. GH. VASILE, ing. I. CRĂIESCU: Pentru valorificarea pe scară largă a deşeurilor din industria peştelui . . . . . 8

Ing. E. ERBLICH: Să dăm mai multă atenţie generalizării inovaţiilor . . . . . 10

F. M. SUHOVERHOV: Metode de obţinerea unei productivităţi ridicate în eleşteele sistematice din regiunea Kursk şi Belgorod . . . . . 12

* * * Fabricarea unturii de peşte medicinală din grăsime de delfin . . . . . 14


## ОГЛАВЛЕНИЕ


стр

* * * В честь 37-ой годовщины Великой Октябрьской Революции . . . . . 1

П. РУБАНОВ: Для ликвидации безграмотности . . . . . 3

И. КИРИЛЯНУ: Мероприятия по улучшению качества брынзы-телемя из коровьего молока . . . . . 6

Д-р Г. ВАСИЛЕ, инж. И. КРЭЕСКУ: За широкое использование отходов рыбной промышленности . . . . . 8

Инж. Э. ЭРБЛИХ: Уделить больше внимания распространению нововведений . 10

Ф. М. СУХОВЕРХОВ: Методы получения высокой рыбопродуктивности прудов в рыбхозах Курской и Белгородской областей . . . . . 12

* * * Приготовление лечебного рыбьего жира из жира дельфина . . . . . 14


## RUBRICI

Să învăţăm din experienţa U.R.S.S.

Inovaţii şi inovatori.

Să le urmăm exemplul

Din activitatea unităţilor noastre

Recenzii

Colţul sat ric

## РУБРИКИ

Из опыта С.С.С.Р.

Нововведения и новаторы

Последуем их примеру

Из деятельности наших предприятий

Рецензии

Уголок сатиры


Intreprinderea Poligrafică nr. 2 — cd. 236

Országos Műszaki Könyvtár TULAJDONA

# În cinstea celei de a 37-A ANIVERSĂRI a Marii Revoluții Socialiste din Octombrie

La 7 Noiembrie a.c. s-au împlinit 37 ani de la cel mai mare eveniment din istoria omenirii: Marea Revoluție Socialistă din Octombrie. Revoluția din Octombrie a însemnat o cotitură radicală în istoria omenirii, de la lumea veche capitalistă la lumea nouă socialistă, o cotitură radicală în mișcarea de eliberare a maselor exploatate și asuprite din toată lumea.

Prin izbînda acestei revoluții a luat sfîrșit dominația capitalismului pe a 6-a parte a globului și a luat ființă primul stat socialist din lume — Uniunea Sovietică.

Rod al Marii Revoluții Socialiste din Octombrie — Uniunea Sovietică — stă ca o citadelă de neînvins a păcii și libertății popoarelor, demonstrînd lumii întregi superioritatea sistemului socialist asupra celui capitalist.

După strălucita victorie obținută de Armata Sovietică asupra fascismului în cel de al doilea război mondial, Uniunea Sovietică a devenit și mai puternică, iar influența ei pe plan mondial a crescut considerabil.

Victoria Armatei Sovietice asupra fascismului a dat posibilitate popoarelor eliberate de sub jugul fascist să se scuture totodată de lanțul robiei capitaliste; astfel au apărut în Europa țările de democrație populară, care cu ajutorul Uniunii Sovietice construiesc cu succes socialismul.

Crearea Republicii Populare Chineze constituie de asemenea o mare victorie a lagărului păcii și socialismului. Astăzi, peste 900 milioane de oameni sînt uniți sub același steag, în frontul de neînvins al păcii, democrației și socialismului, iar atenția întregii omeniri se îndreaptă spre țările lagărului socialismului, spre Uniunea Sovietică, a cărei politică de pace se bucură de simpatia oamenilor cinstiți de pretutindeni.

★

Oamenii muncii din țara noastră au întîmpinat cea de a 37-a aniversare a Marii Revoluții Socialiste din Octombrie cu un nestăvilit entuziasm și cu noi succese în muncă, în vederea ridicării continui a nivelului de trai al celor ce muncesc.

Pentru dezvoltarea economiei naționale într-un ritm rapid și consolidarea independenței economice a țării noastre, ajutorul economic primit de la marea noastră prietenă, Uniunea Sovietică, are un rol deosebit de însemnat. Ca și celelalte țări de democrație populară, țara noastră se bucură din plin de roadele bogate ale relațiilor de tip nou din cadrul lagărului democrației și socialismului.

Muncind cu hărnicie și pricepere, avînd ajutorul permanent al Uniunii Sovietice și colaborarea frățească a țărilor lagărului socialismului, poporul muncitor din patria noastră obține succese din ce în ce mai mari în dezvoltarea economiei naționale. Astfel în anii regimului de democrație populară s-a dezvoltat industria grea și în primul rînd industria producătoare de mașini. Pe această bază se dezvoltă industria ușoară, industria alimentară, pe această bază înflorește noua noastră agricultură.

Datorită dezvoltării economiei naționale, crește neîncetat nivelul de trai al oamenilor muncii, îmbunătățindu-se mereu condițiile de muncă, de odihnă, de locuit etc.

Aceste succese insuflă poporului muncitor încrederea în capacitatea lui de a obține noi înfăptuiri, sub conducerea partidului, pe drumul construirii socialismului.

Urmărind cu perseverență asigurarea unei vieți tot mai bune pentru poporul muncitor, partidul nostru a trasat un vast program economic de ridicare a nivelului de trai al celor ce muncesc, prin dezvoltarea agriculturii și a producției bunurilor de larg consum. Acest program se înfăptuiește cu succes, prin eforturile comune ale oamenilor muncii de la orașe și sate.

Hotărîrile Plenarei lărgite a C.C. al P.M.R. din august 1953 au trasat sarcini necesare pentru dezvoltarea industriei alimentare la un nivel superior. Muncind cu elan pentru reali-

zarea și depășirea sarcinilor de plan, muncitorii din multe întreprinderi obțin succese importante. De exemplu întreprinderea de mezeluri și conserve de carne Sibiu a realizat planul pe trim. III a.c. în proporție de 110,2%, depășind în același timp cu 7% sarcinile de creștere a productivității muncii. La fel, I.C.I.A. Satu Mare a realizat planul producției globale pe luna septembrie a.c. în proporție de 216%, iar I.C.I.A. Cluj a îndeplinit planul pe trim. III în proporție de 168%. La I.C.I.A. Orăștie sporul total de carne planificat pe luna septembrie a fost realizat în proporție de 290%, obținîndu-se în același timp economii de 20.130 kg furaje concentrate.

Realizări importante s-au obținut și în ceea ce privește reducerea prețului de cost prin întărirea regimului de economii. De exemplu la fabrica de zahăr Arad s-au realizat de la 1 septembrie pînă la 20 octombrie a. c., economii în valoare de 14.000 lei la cărbune, piatră de var și cocs, prin reducerea consumului normat la aceste materiale, iar la fabrica de produse zaharoase „Dezrobirea" din Orașul Stalin, cele 3 brigăzi de economii, de curînd înființate, au realizat numai în luna septembrie economii în sumă de 5000 lei.

Intreprinderea de ulei „13 Decembrie". — București a realizat în aceeași perioadă economii de 20.201 lei, prin reducerea consumului specific de benzină, reducerea pierderilor de ulei în șrot etc.

Succesele obținute se datoresc în mare măsură și introducerii pe scară largă a metodelor de muncă sovietice.

Metodele avansate de muncă ale fruntașilor și inovatorilor sovietici sînt aplicate în industria alimentară pe scară din ce în ce mai largă. După metodele sovietice Voroșin, Ciutchih, Jandarova și Kotlear lucrează un număr de 32.000 muncitori din industria alimentară.

De asemenea în anii 1950—1954 muncitorii și tehnicienii din industria alimentară au făcut 4157 propuneri de inovații, obținîndu-se numai prin realizarea a 2572 inovații, economii în valoare de peste 33 milioane lei.

In întreprinderile piscicole, brigăzile conduse de Stignei Vavilov, Ivanov Grigore, Dunaev Călin și Feodorov Alexandru, au reușit, printr-o amplasare științifică a talienelor, să realizeze depășiri de plan în medie cu 30—40%.

Intrecerea socialistă a căpătat în acești ani un avînt deosebit care a contribuit la îmbunătățirea calității produselor și la depășirea sarcinilor de plan. Astfel, la fabrica de conserve „Flora" din București, fruntașa în întrecerea socialistă Doroftei Victoria a reușit prin introducerea metodei de sortare a materiei prime și controlul tovărășesc pe faze de producție, să dea — împreună cu brigada pe care o conduce — conserve de legume de calitatea I în proporție de 98%. Această inițiativă a fost extinsă la aproape toate fabricile de conserve.

La I.M.C.C. Sibiu fruntașa în întrecerea socialistă Lederer Caterina, muncitoare la secția de închis cutii de conserve, depășește norma zilnică cu 40—45%.

La fabrica de conserve „Fructul Romînesc" din Craiova, brigăzile conduse de Vijulie Maria și Rovența Paraschiva de la secția de sortarea legumelor și secția de fabricație, aflate în întrecere, depășesc în mod regulat sarcinile de plan cu 70—90% dînd produse de bună calitate.

Proiectul Directivelor Congresului al II-lea al Partidului Muncitoresc Romîn cu privire la dezvoltarea agriculturii în următorii 2—3 ani, pune în fața industriei alimentare sarcini importante.

Prin traducerea în viață a sarcinilor cu privire la dezvoltarea agriculturii, industria alimentară va fi asigurată cu materie primă necesară pentru dezvoltarea ei mai departe, într-un ritm corespunzător cerințelor mereu crescînde ale populației muncitoare din patria noastră.

Pentru îndeplinirea sarcinilor trasate de partid și guvern cu privire la asigurarea unui belșug de produse alimentare, muncitorii, tehnicienii, inginerii și toți lucrătorii din sectorul industriei alimentare trebuie să se avînte cu și mai multă hotărîre în întrecerea socialistă, în scopul sporirii producției bunurilor de larg consum, îmbunătățirii calității acestora și reducerii continue a prețului de cost. Trebuie generalizată în mod sistematic experiența înaintată a fruntașilor în producție și folosită cu mai multă chibzuință materia primă.

Extinzînd și mai mult metodele avansate sovietice, aplicînd un strict regim de economii, folosind procedee tehnologice superioare, întărind disciplina în muncă, dînd un avînt și mai mare mișcării inovațiilor, lucrătorii din industria alimentară vor aduce o contribuție și mai mare la ridicarea nivelului de trai al oamenilor muncii din patria noastră.

Sub conducerea partidului, poporul nostru muncitor merge ferm înainte pe calea deschisă întregii omeniri de Marea Revoluție Socialistă din Octombrie, hotărît să obțină noi succese în lupta pentru construirea socialismului și înflorirea patriei, pentru întărirea lagărului păcii și socialismului.

# Pentru lichidarea completă a ANALFABETISMULUI

**Petre Rubanov**
Şef al secţiei culturale şi membru al Prezidiului C. C.
al Sindicatului Muncitorilor din Industria Alimentară

*Pentru realizarea cu succes a sarcinilor privind sporirea producţiei bunurilor de larg consum şi îmbunătăţirea calităţii produselor alimentare este necesar să se dezvolte şi nivelul politic, cultural, ştiinţific şi profesional al muncitorilor.*

*In această privinţă, în întreprinderile industriei alimentare s-au obţinut succese importante. Cu toate acestea, neştiinţa de carte — moştenire a regimului burghezo-moşieresc, nu a fost încă complet lichidată.*

*Nevoia crescîndă a oamenilor muncii de a-şi însuşi noi cunoştinţe tehnice şi profesionale în vederea ridicării producţiei la un nivel superior, aşează pe plan principal intensificarea muncii de alfabetizare, pentru ca în nici un sector de producţie să nu mai fie neştiutori de carte.*

*Recenta hotărîre a C.C. al Sindicatului Muncitorilor din Industria Alimentară şi a Colegiului M.I.A. pune ca o ascuţită necesitate intensificarea activităţii de lichidare în acest an a analfabetismului în toate întreprinderile industriei alimentare.*

*Majoritatea conducătorilor de întreprinderi şi organele sindicale respective, aplicînd în mod just directivele partidului, au dat o deosebită atenţie lichidării neştiinţei de carte, luînd măsurile necesare pentru ca munca de alfabetizare să se desfăşoare în cele mai bune condiţii.*

*Astfel, conducerea I.C.I.A. — Bucureşti- oraş (director tov. Săceanu) şi comitetul de întreprindere (preşedinte tov. Răducanu Nicolina), cu sprijinul şi îndrumarea organizaţiei de bază au organizat cursuri de alfabetizare ciclul I şi II, cu ajutorul cărora au fost alfabetizaţi 38 muncitori.*

*Mulţi din absolvenţii ambelor cicluri au devenit fruntaşi în producţie, ceea ce dovedeşte pe deplin că acolo unde munca de alfabetizare a fost bine organizată, rezultatele nu întîrzie să se arate şi în producţie. Un exemplu în această privinţă este tovarăşa Mandiuc Olimpia de la secţia „Pantelimon I", care după ce a absolvit cursul de alfabetizare şi a putut să citească diferite materiale cu caracter profesional, şi-a îmbunătăţit simţitor munca, depăşind norma în mod regulat cu 20 — 60%. De asemenea ea a reuşit în luna septembrie să realizeze un spor de carne la porcine cu 50% peste normă şi să depăşească indicii tehnici la creşterea şi îngrăşarea de animale, realizînd planul de spor în proporţie de 160%. Toate acestea s-au răsfrînt şi asupra cîştigului ei personal, care este cu mult mai mare decît cîştigul ce-l realiza înainte de a fi învăţat să scrie şi să citească.*

*Merită să fie subliniată de asemenea dragostea cu care tovarăşa Mandiuc Olimpia împărtăşeşte tovarăşilor de muncă cunoştiinţele pe care şi le însuşeşte din cărţi şi ziare, organizînd în mod regulat citiri în colectiv din diferite materiale legate de specificul muncii acestora.*

*Un alt tovarăş care a reuşit să-şi îmbunătăţească munca după ce a trecut prin cele două cicluri ale cursului de alfabetizare, este Costache Dumitru de la aceeaşi secţie. Cunoştinţele pe care le-a dobîndit în ultimul timp prin lecturi individuale i-au permis să ia parte activă la conducerea secţiei şi în lipsa conducătorului respectiv să rezolve cu curaj toate problemele ridicate în munca de producţie a secţiei. Munca culturală în cadrul secţiei, strîns legată de problemele de producţie, este dusă acum cu mai multă însufleţire. In cadrul acestei activităţi se evidenţiază tot mai mult tovarăşa Finţoiu Maria, delegatul cultural al grupei sindicale, ea însăşi fiind unul din cei 10 muncitori ai secţiei care s-au alfabetizat în ultimul timp.*

Rezultate bune în munca de alfabetizare s-au obținut și la secția Măgurele a acestei întreprinderi. Fostul analfabet Dumitru Farcaș, care a urmat cursul de alfabetizare împreună cu soția sa, are acum posibilitatea să studieze și să aplice metodele înaintate sovietice, cum sînt metoda Popov și altele, care l-au ajutat să atingă realizări deosebite în cursul lunii septembrie. Ca îngrijitor de grăsuni, el a obținut un spor zilnic de 319 gr. pe cap de purcel, economisind 3.400 kg furaje.

Unii tovarăși care au învățat la cursurile de alfabetizare, au avut posibilitatea să continue pregătirea lor profesională la un nivel mai ridicat. Așa este cazul tovarășilor Dulgheru Elena și Rusu Filip, decorați cu Medalia Muncii, care au fost trimiși la școala de zootehniști a Ministerului Industriei Alimentare.

Un merit al conducerii acestei întreprinderi este faptul că a reușit să atragă în munca de alfabetizare elemente valoroase din cadrul învățămîntului public, cum este profesorul Ghimpu din raionul V.I. Lenin. Datorită muncii desfășurate de profesorul Ghimpu, unii tehnicieni și funcționari din întreprindere au fost mobilizați să ia pe sedma lor grupe de 2 — 3 muncitori care urmează cursurile de alfabetizare, ajutîndu-i să-și pregătească și să-și însușească materialele ce se predau la școală. Pentru buna organizare a cursurilor și desfășurarea lor normală, organele sindicale și conducerea întreprinderii, ajutate de biroul organizației de bază, au analizat în mod regulat realizările și lipsurile luînd la timp măsurile necesare pentru remedierea acestora.

Rezultatele alfabetizării unui mare număr de muncitori s-a reflectat și în ședințele de producție ale întreprinderii. Tot mai mulți muncitori dintre cei care înainte păreau străini de problemele producției iau parte la discuții, fac propuneri întemeiate și aduc o contribuție prețioasă la efortul general de a găsi căile cele mai bune pentru ridicarea și îmbunătățirea producției.

Mai sînt și alte întreprinderi unde problema alfabetizării a fost considerată ca o armă de luptă pentru îmbunătățirea producției și unde s-au obținut rezultate remarcabile.

Din păcate există însă conduceri administrative și sindicale ale unor întreprinderi care nu înțeleg în mod just sarcinile trasate de partid cu privire la alfabetizare și care au dovedit neglijență totală în această privință.

De exemplu, la cursul de alfabetizare al întreprinderii „Filimon Sîrbu" — București au fost înscriși 20 muncitori, dar numai 3 din ei au rămas încadrați în curs și nici aceștia nu au o frecvență regulată. Desigur că vina nu este numai a cursanților, ci și a conducerii întreprinderii și a comitetului de întreprindere, care s-au dezinteresat de mersul acestui curs, nu au dat sprijinul necesar și nu au analizat greutățile muncitorilor care absentează de la curs.

Conducerea fabricii „Filimon Sîrbu" consideră că această problemă nu intră în atribuțiile ei, ci a comitetului sindical. La rîndul său comitetul sindical nu se interesează de alfabetizare, dînd astfel dovadă de o totală lipsă de înțelegere față de o problemă atît de importantă.

Această atitudine se reflectă în mod negativ și în viața întreprinderii, unde se constată multe lipsuri în activitatea culturală, cu consecințe și în producție.

Același lucru se poate spune și despre fabrica de zahăr Bod. Aici nu se duce nici o acțiune de alfabetizare, deși în campania de fabricare a zahărului sînt angajați foarte mulți muncitori sezonieri din diferite părți ale țării printre care se află și analfabeți. In loc să profite de această împrejurare, conducerea fabricii (director tov. Gaal și președinte al comitetului de întreprindere tov. Meretz Nicolae) au fost de părere că salariații sezonieri nu trebuie alfabetizați în fabrică.

Unele comitete sindicale raionale, ca de pildă cele din Tulcea, Baia Mare, Suceava și altele arată atît de puțină preocupare față de lichidarea neștiinței de carte, încît nici nu cunosc cel puțin numărul analfabeților din întreprinderi și nu iau măsuri pentru organizarea cursurilor de alfabetizare.

O vină în această privință o are și Direcția pregătirii cadrelor din M.I.A. care se preocupă de această problemă „în general", fără să recurgă la măsuri concrete și eficace pentru remedierea lipsurilor.

Toate aceste lipsuri pot și trebuie să fie lichidate în timpul cel mai scurt prin luarea unor măsuri concrete care trebuie să înceapă prin stabilirea unei statistici precise a analfabeților pe întreprinderi, raioane și regiuni, pornind de la grupele sindicale și dela secții, pentru ca toți neștiutorii de carte să poată fi încadrați în cursurile de alfabetizare. Analiza acestei statistici trebuie să dea conducerilor administrative și comitetelor de întreprindere posibilitatea de a cunoaște toate problemele legate de organizarea cursurilor și de a lua măsurile organizatorice corespunzătoare. De exemplu, conducerile

*întrepinderilor și comitetelor sindicale trebuie să se preocupe permanent de aprovizionarea cursanților cu materiale didactice și rechizite, să repartizeze pentru ținerea cursurilor săli potrivite, cu mobilier corespunzător, să îngrijească de aprovizionarea lor cu combustibil.*

*Trebuie evitate greșeli ca acelea de la întreprinderea piscicolă din Tulcea, unde cursurile n-au putut să se țină din lipsă de local sau din lipsă de combustibil pentru încălzit.*

*De asemenea, este necesar să se procure cursanților care încep să citească, broșuri și cărți ușoare, formîndu-se în acest scop o mică bibliotecă pe lîngă fiecare curs. Trebuie dată o atenție deosebită organizării de lecturi în colectiv, care deschid gustul pentru lectură individuală. In același scop, se vor organiza seri literare, prezentîndu-se cărți ușoare, care să atragă pe cursanți. Este recomandabil ca cei ce urmează cursurile de alfabetizare să fie scutiți de a participa la ședințe sindicale, afară de ședințele de producție, astfel ca să le rămînă timp suficient pentru pregătirea lecțiilor.*

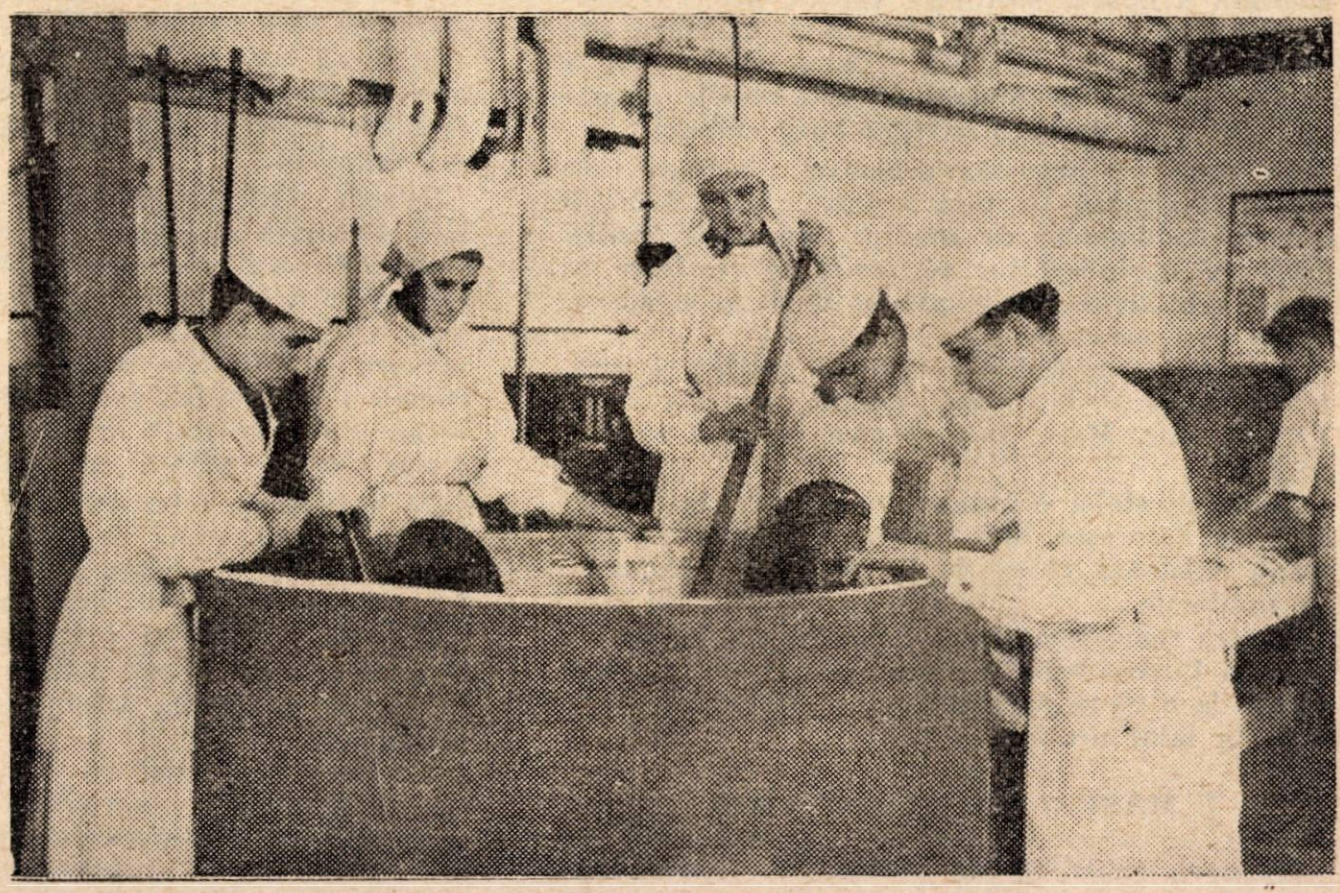
*O condiție pentru reușita campaniei de alfabetizare este sprijinul organizației de bază U.T.M., care cu sprijinul organizației de partia poate să contribuie la mobilizarea tehnicienilor din întreprinderi, ca aceștia să ajute pe analfabeți în însușirea cunoștințelor ce se predau la cursuri*

*De asemenea, trebuie să se ceară sprijinul Sfaturilor Populare în vederea recrutării celor mai bune elemente din cadrul învățămîntului public, care să conducă cursurile de analfabeți.*

*Organele sindicale și mai ales comisiile culturale au datoria să popularizeze în mod intens rezultatele cursurilor și să critice fără cruțare pe cei care subapreciază munca de alfabetizare. In acest scop, ele pot folosi gazeta de perete, stația de radio-amplificare, brigăzile de agitație artistică etc.*

*In vederea lichidării complete a lipsurilor care frînează activitatea cursurilor, este necesar ca de două ori pe lună sau cel puțin lunar să se facă analiza muncii de alfabetizare, luîndu-se toate măsurile care să asigure desfășurarea ei în cele mai bune condiții.*

*Organizațiile sindicale și conducerile administrative din întreprinderile Ministerului Industriei Alimentare sînt chemate să dea o atenție deosebită lichidării definitive a neștiinței de carte, pentru a putea trece cu succes la îndeplinirea sarcinilor trasate de partid în domeniul culturalizării maselor.*



I. S. P. L. – Sighișoara.
Elevi la practică.

# MĂSURI pentru îmbunătăţirea calităţii brînzei telemea din lapte de vacă

**I. Chirileanu**
din Direcţia generală a industriei laptelui — M. I. A.

In cadrul măsurilor privind îmbunătăţirea continuă a calităţii produselor şi lărgirea sortimentelor, Direcţia generală a industriei laptelui din M.I.A. a prevăzut ca în cursul anului 1954 să se treacă la prepararea sortimentului de brînză telemea din lapte de vacă.

Brînza telemea din lapte de vacă, pe lîngă faptul că este de calitate superioară, este şi mai ieftină decît brînzeturile fermentate, întrucît pentru realizarea unui kg telemea se folosesc în medie 7—8 litri lapte de vacă, faţă de 11—13 litri folosiţi pentru 1 kg brînzeturi fermentate.

Din practica de toate zilele s-a constatat că brînza telemea fabricată din lapte de vacă nu se deosebeşte din punct de vedere al caracteristicilor principale de cea obţinută din lapte de oaie, decît în măsura în care materia primă — laptele de oaie — este mai gras, particularitate care se răsfrînge şi asupra conţinutului în grăsime al produsului finit.

Această deosebire nu scade însă valoarea alimentară a noului sortiment căruia, printr-o prelucrare atentă i se poate asigura cu uşurinţă atît conţinutul minim de 45% grăsime în substanţă uscată, realizat în general de brînzeturile preparate din lapte de vacă, cît şi o bună calitate.

Cu toate că prepararea brînzei telemea este foarte răspîndită în ţara noastră, iar fabricaţia industrială dispune de condiţii favorabile, totuşi unele întreprinderi nu au reuşit să realizeze în cursul semestrului I un produs uniform şi de calitate corespunzătoare.

Printre întreprinderile care au realizat o calitate inferioară la acest produs se pot cita: I.S.P.L. Satu Mare, Dej, Oradea, Simeria şi Bistriţa.

Calitatea slabă a produselor acestor întreprinderi se datoreşte deficienţelor tehnico-organizatorice existente chiar de la începutul campaniei de producţie.

Pentru remedierea acestor lipsuri, sîntem de părere că întreprinderile industriale trebuie să procedeze la o nouă organizare a centrelor de fabricaţie în felul următor:

## I. MĂSURI ORGANIZATORICE

Aşezarea centrelor de prelucrare. Este recomandabil ca centrele de prelucrare să fie astfel situate încît distanţa pînă la fabrică sau pînă la depozitul frigorifer să fie cît mai mică. Este bine ca centrele de fabricaţie să fie situate pe cît posibil pe o şosea carosabilă sau uşor accesibilă, la o depărtare care să nu provoace scăzăminte sau deprecieri calitative în timpul transportului.

Ţinînd seama de faptul că brînza telemea înregistrează mari scăzăminte — cantitativ şi calitativ — dacă după preparare este ţinută într-un mediu călduros, este recomandabil ca fiecare centru să-şi amenajeze cîte o gheţărie sau pivniţă. De asemenea, este bine să se folosească la maximum anticamerele gheţăriilor, acolo unde acestea există.

Pentru ca să se asigure ridicarea telemelei după 4—8 zile după fabricare, în special în sezonul călduros, este necesar să se organizeze şi reţeaua de transporturi.

Incadrarea centrelor cu personal. Prepararea industrială a brînzei telemea comportă o bună pregătire tehnică şi multă conştiinciozitate din partea maiştrilor. In funcţie de grija şi atenţia care se dă procesului tehnologic şi depozitării, se realizează şi o calitate mai bună sau mai rea.

De aceea este necesar să se ţină seama ca centrele să fie încadrate cu personal avînd o bună pregătire tehnică şi cu spiritul de conştiinciozitate dezvoltat.

Dotarea centrelor cu utilaje, ambalaje şi materii auxiliare corespunzătoare. S-a constatat că realizarea unei producţii de calitate necorespunzătoare se datoreşte în bună parte unor utilaje greşit confecţionate. De exemplu, înălţimea nereglementară a crintei împiedică o bună scoatere fracţionată a coagulului, iar folosirea unei căuşe necorespunzătoare duce la fărîmiţări cu efecte negative asupra calităţii produsului finit.

De asemenea, folosirea unei putini deteriorate cauzează întotdeauna deprecieri mari în ce priveşte calitatea. In cursul semestrului I 1954 unele întreprinderi (I.S.P.L. Timişoara, Arad etc.) au avut reclamaţii în ce priveşte calitatea, datorită faptului că s-au folosit putini vechi, defecte, care au permis scurgerea saramurii în timpul transportului.

Problema aprovizionării la timp a centrelor cu materii auxiliare corespunzătoare influenţează mult calitatea. Folosirea de sare murdară creează, pe lîngă un aspect dezagreabil, şi o sursă de infecţie. De asemenea, folosirea unui cheag inferior duce întotdeauna la importante deprecieri calitative.

## II. MĂSURI TEHNICE

Brînza telemea are un conținut de grăsime în substanța uscată superior brînzeturilor fermentate, datorită faptului că la prelucrarea telemelei se pierde foarte puțină grăsime în zer și procentul de apă este superior altor brînzeturi.

Norma internă prevede pentru acest sortiment un conținut de minimum 45% grăsime în substanța uscată și maximum 52% apă.

Pentru evitarea risipei de grăsimi este necesar ca laptele destinat brînzei telemea să fie în prealabil normalizat la un procent de grăsime care să apară în produsul finit în limite cît mai apropiate de conținutul minim prevăzut de norma internă.

In general, pentru a se obține o telemea cu 45% grăsime în substanța uscată, se folosește un lapte normalizat la 3,2% grăsime.

Procesul de fabricare a brînzei telemea impune ca închegarea laptelui să fie făcută în porțiuni mici. In caz contrar, în timpul scoaterii coagulului se produce o răcire a masei, ceea ce influențează negativ calitatea produsului. De aceea, trebuie să se ia măsuri ca închegarea să fie făcută succesiv în vase de 200 litri.

Pentru a ușura condițiile de muncă și pentru ca operațiunea de scoatere a coagulului să se desfășoare în condiții bune, se recomandă ca vasele de închegat să fie așezate pe un suport la același nivel cu crinta și în imediata ei apropiere. Sugerăm să se folosească un suport așezat pe rotițe, care să facă posibilă deplasarea ușoară a vaselor de închegat, în interiorul localului.

La prepararea brînzei telemea, respectarea temperaturii de închegare și justa folosire a cheagului au un rol important în reușita produsului. De aceea, trebuie insistat cu toată tăria să se respecte întocmai instrucțiunile în această privință.

La centrele unde există posibilități, laptele va fi pasteurizat la temperatura de 65°C timp de 30 minute, întrucît este știut că în felul acesta se realizează un produs de calitate. In acest caz se va adăuga în laptele pregătit pentru închegare, soluție 40% de clorură de calciu, în proporție de 30—40 gr la 100 litri lapte, precum și maia de fermenți lactici.

La centrele unde nu este posibilă pasteurizarea, se va adăuga în lapte — înainte de închegare — silitră (azotat de potasiu), în proporție de 30 grame la 100 litri lapte.

Un rol important în realizarea unei consistențe specifice îl are și operația de scoatere a coagulului pe sedilă, care trebuie făcută cu răbdare — în felii întregi și egale — fără rupturi sau fărămițări — prin mișcări atente și rapide. In general s-a constatat că parte din meșteri ignorează importanța acestei operațiuni, din care cauză obțin o telemea cu consistență nereglementară. Tăierile succesive ale coagulului depus la sedilă, durata și modul de presare, formarea calupurilor și sărarea, trebuie făcute la timpul cel mai favorabil și cu respectarea normelor și instrucțiunilor de fabricație.

Ambalarea calupurilor de brînză la putină are un rol deosebit de important și trebuie să fie în așa fel făcută, încît să se evite spațiile libere, iar putina să fie mereu alimentată cu saramură

Deoarece greutatea netă a brînzei telemea la livrarea ei către beneficiari se determină prin stabilirea unei tare medii a putinilor, după scurgerea saramurei, este necesar să se folosească ambalaje de același tip ca volum și greutate. După ce s-au cîntărit putinile (fără saramură) se umplu din nou cu saramură proaspătă. De aceea, fiecare depozit trebuie să aibă în permanență pregătite cîteva butoaie pline cu saramură gata preparată.

Brînza telemea depozitată la frigorifer la temperatura de +4...6°C se păstrează în cele mai bune condițiuni timp de 6—8 luni, dacă plinul cu saramură a putinilor este continuu asigurat.

Măsurile tehnice arătate mai sus reprezintă indicații generale asupra anumitor faze importante din procesul tehnologic; reușita fabricației industriale a brînzei telemea depinde însă și de respectarea și aplicarea în ansamblu a detaliilor de fabricație, ceea ce trebuie să constituie o preocupare permanentă pentru întreprinderi.

# Pentru valorificarea pe scară largă a deşeurilor din industria peştelui

**Dr. Gheorghe Vasile**
din Institutul de Cercetări Piscicole M. I. A.

**Ing. I. Crăescu**
din Direcţia generală a industriei peştelui

*Apele din Republica Populară Romînă, atît cele din interiorul ţării, cît şi Marea Neagră, pot furniza pe lîngă peşte şi alte bogăţii animale şi vegetale ce constitue surse de materii prime pentru diferite produse alimentare, medicinale şi tehnice.*

*De asemenea din prelucrarea peştelui în scopuri alimentare rezultă subproduse şi deşeuri care pot fi valorificate.*

*Valorificarea integrală a acestora are rezultate importante; astfel se realizează reducerea preţului de cost al produsului de bază; se obţin unele produse noi a căror valoare este uneori mai mare decît a produsului de bază; se obţin unele produse care în trecut se primeau prin import; se realizează unele articole de export.*

*Să vedem care sînt sursele de materii prime acvatice şi care sînt subprodusele şi deşeurile din industria peştelui, ce pot fi valorificate.*

*Se pescuiesc cantităţi mari de peşti mici, în special maritimi, peşti necomestibili, a căror valoare alimentară nu trebuie totuşi neglijată. La taliene se prind, odată cu peştii industriali, creveţi, limbi de mare, crabi etc. care după selecţionarea peştelui rămîn la cherhanale ca deşeuri.*

*Pe de altă parte, din prelucrarea peştelui rezultă capete, viscere, aripioare, cozi, cartilaje, deşeuri care conţin mari cantităţi de albumină, grăsime şi săruri minerale, cu o valoare alimentară ridicată.*

*Toate aceste materii alimentare, prin coagularea proteinelor, eliberarea grăsimii, uscare, măcinare, cernere şi omogenizare, se pot valorifica sub formă de făină de peşte furajeră.*

*Făina de peşte furajeră, avînd un conţinut scăzut de apă (10—14%), se poate păstra timp îndelungat (6—8 luni) la o temperatură uşor de realizat. Acest produs este preţios şi prin faptul că prezintă o valoare alimentară ridicată şi are un volum redus, fiind în acelaşi timp o sursă valoroasă de substanţe proteice uşor asimilabile.*

*Făina de peşte este bogată şi în vitamina D, prin care se previne şi se combate rahitismul la tineretul animal.*

*In timpul prelucrării făinii de peşte, prin presarea materialului fiert se elimină odată cu apa şi grăsime, ce se poate recupera prin decantare. Această grăsime, la temperatura obişnuită, este lichidă. In funcţie de calitate ea poate avea două întrebuinţări: grăsimea de calitatea superioară, fără urme de rîncezire, cu aciditate mică, constituie după o tratare cu abur, decantare şi centrifugare, un ulei industrial întrebuinţat în industria pielăriei (la tăbăcire şi ca emolient), precum şi ca lubrifiant pentru diferite maşini; grăsimea de calitate inferioară, cu început de rîncezire şi aciditate mai ridicată, se foloseşte ca materie primă la fabricarea săpunului.*

*Din solzii proveniţi de la fabricile de conserve de peşte şi de la fabrica de făină de peşte, prin fierbere fracţionată, prin concentrarea în vid a soluţiei obţinute şi prin uscare, se poate obţine clei şi gelatină. Cleiul obţinut din solzi are o putere de lipire de 2,5 ori mai mare decît a cleiului din oase, iar datorită elasticităţii pe care şi-o păstrează şi după uscare, se poate întrebuinţa în scopuri speciale (lipirea decorurilor de teatru, placajelor pentru planoare etc.). Cleiul lichid de solzi, prelucrat în condiţiile igienice cerute produselor alimentare, poate fi întrebuinţat cu succes la limpezirea vinurilor. De asemenea, acest lichid se foloseşte în medicină la confecţionarea plasturelor, iar în industria alimentară — după o centrifugare la o turaţie foarte mare (18—22.000 ture minut) — se poate folosi ca gelatină alimentară.*

*Solzii anumitor specii de peşti, cum este obletul, morunaşul, cosacul, plătica, scrumbia, sabiţa şi rizeafca, conţin cristale argintii de guanină, care poate fi extrasă prin separare mecanică, hidroliza proteinelor, spălarea cu petrol şi apă şi uscarea produsului. Se obţine astfel o masă cristalină argintie de guanină, ce se poate întrebuinţa la prepararea perlelor şi sidefului artificial, pentru acoperirea hârtiei, pielii, maselor plastice, celuloidului şi în industria de avioane.*

*Guanina, sub formă amorfă (clorură de guanină,) serveşte în industria farmaceutică, la prepararea cafeinei.*

*Din viscerele proaspete provenite de la fabricile de conserve de peşte, prin macerare în*

prezența sulfatului de cupru, prin separarea grăsimii și prin filtrare, se obține un lichid bogat în fermenți proteolitici. Pentru conservare, acești fermenți se fixează pe rumeguș uscat, prin introducerea rumegușului în acest lichid și uscarea lui ulterioară. Fermenții astfel extrași din viscerele de pește folosesc ca emolient în industria tăbăcăriei.

Glandele cu secreție internă de delfin pot găsi o largă întrebuințare în medicină. Astfel, hipofiza de delfin care cîntărește circa 1 gr, se folosește sub formă de extras hipofizar.

Pancreasul de delfin cîntărește cca 150 grame; din el se poate extrage insulina, folosită în tratamentul diabetului.

Din laptii de sturioni (în special din morun și nisetru) se poate extrage triprotamina.

Ca pentru orice produs medicinal, o condiție esențială pe care trebuie să o îndeplinească aceste glande, este starea de primă prospețime, recoltarea trebuind să se facă imediat după moartea animalului.

Peștii și mamiferele maritime constituie sursele principale pentru obținerea vitaminelor A și D.

In apele noastre trăiește o specie de rechin al cărui ficat conține o mare cantitate de grăsime (aproximativ 70%) foarte bogată în vitamina A (în medie 1000—2000 U. I. pe gram de ulei). Această grăsime conține și un procent mai mic de vitamina D.

Din grăsimea de pe corpul delfinilor se poate obține o untură medicinală bogată în vitamina D, avînd 100—120 U.I. la un gram de ulei.

De asemenea ea conține și circa 300 U.I. vitamina A pe gram de ulei.

S-a constatat că printre peștii din apele noastre mai sînt specii al căror ficat poate constitui o sursă de ulei medicinal. In această categorie intră calcanul, vulpea de mare, pisica de mare, morunul și nisetrul.

S-a mai constatat de asemenea, că grăsimea extrasă din viscerele peștilor de apă dulce conține o cantitate apreciabilă de vitamina A și D.

Uleiul de pește medicinal numit și untură de pește, se extrage prin încălzire pe baie de apă, în prezența aburilor sau prin hidroliză alcalină ușoară.

Pielea de delfin, rechin, șalău și somn constituie o materie primă excelentă pentru confecționarea, după tăbăcire, a diferitelor obiecte de pielărie. Pielea de delfin tăbăcită se poate colora bine în diferite nuanțe; ea este elastică și aspectuoasă. De asemenea și pielea de rechin tăbăcită poate avea multe întrebuințări.

Pe fundul apelor, în special al bălților, se găsesc numeroase scoici din ale căror valve se pot confecționa nasturi sidefați. Din deșeurile rămase după această prelucrare se obține prin măcinare o pulbere fină, care se poate folosi amestecată în hrana păsărilor. Aceeași întrebuințare în hrana păsărilor se poate da și valvelor de midii.

Tot în apele Mării Negre se mai găsește o vegetație bogată, care poate fi folosită în scopuri industriale și alimentare. Cele mai importante plante sînt filofora și zostera (iarba de mare); aceasta se găsește și în lacurile litorale salmastre.

Filofora face parte din algele roșii. Ea se găsește pe fundul mării, la o adîncime de 150-200 m, formînd aglomerări mari — cîmpuri de filofora.

Filofora constituie o materie primă pentru fabricarea agar-agarului, substanță gelatinoasă folosită în industria alimentară precum și în bacteriologie ca mediu de cultură.

Iarba de mare se găsește la o adîncime de 10—15 m, în complexul Razelm — în special în Golovița, Leahova și Sinoe. Ea constituie o materie primă de calitate pentru fabricarea zosterinei, folosită la împiedicarea depunerii crustei de săruri minerale pe pereții interiori ai cazanelor de abur și zosteratului de sodiu care poate înlocui agar-agarul în industria alimentară. Iarba de mare uscată (zegrasul) se folosește foarte mult în tapițerie.

In afară de bogățiile acvatice arătate mai sus, mai există și alte materii prime ce se pot industrializa; de exemplu stuful și papura, care au o întrebuințare largă și variată. Numai stuful singur poate constitui materia primă pentru o mare industrie.

In țara noastră, în anii regimului de democrație populară s-a dat o extindere din ce în ce mai mare valorificării diverselor surse de materii provenite din industria peștelui.

Astfel, la Tulcea s-a construit și s-a dat în exploatare o fabrică de făină de pește, unde se face și săpun din uleiul recuperat. Tot acolo s-a înființat recent o secție pentru fabricarea cleiului din solzi de pește.

Pe nava bază „Octombrie Roșu" se extrage ulei medicinal din ficat de rechin. Tot pe acest vas se extrage ulei industrial de delfin, iar pieile de delfin sînt recoltate spre a fi valorificate prin tăbăcire.

Stuful din deltă este valorificat sub formă de celuloză, iar prin presare se obțin plăci de stufit, care se folosesc în construcție.

Intreprinderile noastre trebuie să valorifice pe o scară din ce în ce mai largă aceste importante rezerve de materii prime, contribuind prin aceasta la mărirea numărului de sortimente de mărfuri și la scăderea prețului de cost.

# Mai multă atenție generalizării INOVAȚIILOR

**Ing. E. Erblich**
Șeful serviciului inovații din Direcția tehnică — M. I. A.

*Plenara C.C. al P.M.R. din august 1953 a trasat noi și importante sarcini tuturor sectoarelor industriale, în vederea sporirii cantitative și calitative a producției bunurilor de larg consum, necesare ridicării nivelului de trai al oamenilor muncii din țara noastră.*

*Pentru traducerea în viață a acestor sarcini, industriei alimentare îi revine un rol însemnat, prin realizarea creșterii producției de bunuri alimentare.*

*Paralel cu lupta pentru sporirea produselor, înmulțirea sortimentelor și scăderea prețului de cost, întreprinderile din industria alimentară au acordat o atenție din ce în ce mai mare problemei îmbunătățirii calității produselor, care este strîns legată de perfecționarea utilajelor tehnice, de folosirea lor cît mai bună, de întrebuințarea rațională a materiei prime, de aplicarea celor mai înaintate metode de muncă, într-un cuvînt de îmbunătățirea organizării procesului de producție în toate fazele, pentru ca astfel să se poată răspunde în mod continuu exigențelor crescînde și îndreptățite ale maselor de consumatori.*

*Un punct de onoare al lucrătorilor din industria alimentară în îndeplinirea acestor sarcini îl constituie găsirea și utilizarea în cel mai înalt grad a mijloacelor interne din întreprinderi, care asigură creșterea productivității muncii și perfecționarea continuă a procesului tehnologic. In această privință trebuie subliniat aportul important al mișcării inovațiilor din întreprinderile industriei alimentare, unde, prin grija partidului și guvernului, tot mai mulți muncitori, tehnicieni și ingineri au fost stimulați să participe în mod constructiv pentru ridicarea producției la un nivel superior. Această contribuție care se reflectă permanent în sutele de inovații propuse, este cu atît mai importantă cu cît întreprinderile alimentare se prezentau la naționalizare într-o stare de completă dezorganizare, cu utilaj învechit și deteriorat și în condiții tehnico-sociale care făceau aproape imposibilă aplicarea celor mai elementare reguli de igienă socială și de protecție a muncii.*

*Multe întreprinderi din industria alimentară își datoresc starea actuală prosperă măsurilor tehnico-organizatorice luate prin extinderea inovațiilor, cu ajutorul cărora procesul de producție a îmbrăcat forme din ce în ce mai înaintate.*

*In prezent, în sectorul industriei alimentare sînt în curs de aplicare, cu rezultate pozitive, numeroase perfecționări tehnice și raționalizări.*

*Astfel, în industria cărnii inovația „Metoda de prelucrare a membranei seroase și a altor membrane pentru învelișuri de mezeluri" — după procedee sovietice — a fost generalizată în toate abatoarele, mărindu-se în felul acesta baza de materii prime pentru membrane de salam. „Metoda de jupuire mecanică a bovinelor", aplicată în abatorul București, ca urmare a documentației primite din Uniunea Sovietică — metodă care ușurează în mare măsură munca de jupuire — a fost generalizată în toate abatoarele care au șpraiț distanțier. Ea a permis mecanizarea unor operații cu volum mare de muncă obținîndu-se în același timp o calitate mai bună a pieilor jupuite (fără șnituri). De asemenea, „Metoda de prelucrare a burților de ovine" a tovarășului Fuköp Dezideriu, muncitor fruntaș la abatorul Oradea s-a introdus în toate abatoarele, iar „Metoda de prelucrare a pieliței de pe inimă pentru învelișuri de mezeluri" este în curs de a fi introdusă în toate întreprinderile de industrializare a cărnii. Aceste două ultime inovații au putut fi aplicate ca urmare a documentațiilor primite din U.R.S.S. și au permis de asemenea lărgirea bazei de materii prime pentru fabricarea membranelor pentru salam.*

*„Metoda de opărire și jupuire a capetelor de porc", aplicată la abatorul București și generalizată la celelalte abatoare, aduce o economie de circa 700.000 lei anual. Inovația „Colectarea pieilor de pe urechi de bovine" a unui colectiv de la combinatul „Prodaliment"-Salonta aduce numai în această întreprindere o economie de circa 20.000 lei anual și este în curs de generalizare în toate abatoarele.*

*Un merit îl are abatorul Timișoara care, fără a fi o întreprindere specializată în construcții de mașini și utilaje, construiește 10 mașini de curățit burți, pentru a generaliza această inovație în alte întreprinderi de industria cărnii. Aceste mașini vor aduce o ușurare a condițiilor de muncă ale colectivelor care lucrează la curățirea burților și urmează a fi introduse la încă 10 abatoare.*

*Trebuie de asemenea menționată inovația „Inlocuirea la trichinoscoape a cărbunelui electric prin becuri electrice", care a fost aplicată în toate abatoarele. Această inovație a permis înlocuirea unui material deficitar — cărbunele electric — prin altul mai ușor disponibil: becurile electrice.*

*In sectorul fabricilor de conserve de carne și mezeluri, inovația „Cuțit tubular pentru curățat ardei gras" care ușurează această muncă și permite obținerea de produse de calitate, aplicată la „Viforul"-București a fost generalizată la toate fabricile; de asemenea, au fost extinse și „Metoda de preparare a sa'amului elvețian" — produs nou de calitate superioară— și „Procedeul de tăiere a cărnii pentru conserve la volf", care ușurează această operație.*

*In sectorul industriei laptelui „Metoda de conservare a cașului sec prin sărare în bob" a fost generalizată la toate întreprinderile care prelucrează caș sec, obținindu-se o mai bună conservare a acestuia. Toate întreprinderile de produse lactate au introdus în ultimul timp „Metoda de fabricare a cazeinei cheag la rece", care permite obținerea unui produs de calitate superioară pe baza unui procedeu sovietic, „Prepararea sărurilor de topire pentru cașcavalul de Timiș și de Someș" și „Pastilarea bicromatului de potasiu pentru conservarea probelor decadale de lapte".*

*De asemenea trebuie menționată „Folosirea mașinii Quetsche la tocarea brînzeturilor" întrebuințată actualmente la I.S.P.L. Sibiu, Arad și Timișoara, datorită căreia se obțin produse de calitate mai bună, cu ajutorul unor utilaje transferate din sectorul industriei cărnii, unde nu mai erau întrebuințate.*

*Deși în dezvoltarea mișcării inovațiilor și stimularea celor care vădesc preocupări în această direcție s-au obținut succese remarcabile, totuși nu același interes se manifestă în toate întreprinderile. Unele direcții generale și întreprinderi socotesc că rolul lor se mărginește la susținerea propunerilor și ajutorarea lor în punerea la punct a inițiativelor propuse, dar nu dau atenția cuvenită generalizării inovațiilor. Cu toată valoarea unor astfel de inovații și cu toate că a trecut un timp îndelungat de la aplicarea lor, ele rămîn necunoscute în întreprinderile cu specific asemănător.*

*Trebuie arătat că în această privință în sectorul industriei cărnii inovația „Bătătorul de untură" realizată la abatorul Craiova, care ușurează munca la această operație, nu a fost aplicată decît la combinatul „Prodaliment"-Burdujeni, deși a fost difuzată tuturor abatoarelor*

*La abatorul București se aplică o inovație care a dat rezultate deosebite în producție. Este vorba de „Mașina de curățat picioare, urechi și cozi de porcine și burți de bovine", prin care se mecanizează un proces de muncă grea. Cabinetul tehnic al întreprinderii și-a luat angajamentul să confecționeze încă zece asemenea mașini, pentru a le introduce la principalele abatoare din țară, dar nu și-a respectat angajamentul.*

*Pentru generalizarea inovațiilor: „Fabricarea albuminei de sînge furajer" și a „Albuminei tehnice albe" care permit obținerea albuminei la rece prin precipitare, s-a ținut la abatorul București un instructaj cu delegați ai tuturor abatoarelor din țară. Deși metodele sînt simple și nu necesită utilaj complicat, ele nu au fost generalizate pînă în prezent la nici un abator.*

*De asemenea inovația „Apărătoare la mașina de închis borcane" aplicată la I.A.-Cluj și generalizată sub o formă modificată la „Viforul" din București nu a fost generalizată la celelalte fabrici de conserve de carne.*

*In ramura îngrășării de animale există puține inovații și aceasta se datorește lipsei de preocupare în această privință a conducerilor întreprinderilor respective. Unele inițiative importante care și-au dovedit cu prisosință însemnătatea în producție au rămas în cadrul întreprinderilor respective, fără a se lua măsuri de extinderea lor și la alte întreprinderi, ca de exem-*

*plu „Transportorul pentru moara de furaje", aplicat la îngrășătoria Dîlga.*

*In afară de întreprinderile care au subapreciat problema generalizării inovațiilor, pentru această lipsă răspunde și Direcția generală a industriei cărnii, care nu s-a preocupat de această problemă și nu a procurat fondurile necesare pentru extinderea inovațiilor.*

*In industria peștelui numărul inovațiilor este mult prea mic față de posibilitățile acestei ramuri de producție.*

*Cabinetele tehnice din întreprinderi și colectivul de inovații din Direcția generală a industriei peștelui nu stimulează inițiativele creatoare ale muncitorilor, tehnicienilor și inginerilor din acest sector și nici una din inovațiile existente nu a fost generalizată.*

*Mai sînt întreprinderi în care inovații definitiv aprobate nu au fost încă adaptate în mod practic, sub diferite pretexte și nici nu au fost extinse.*

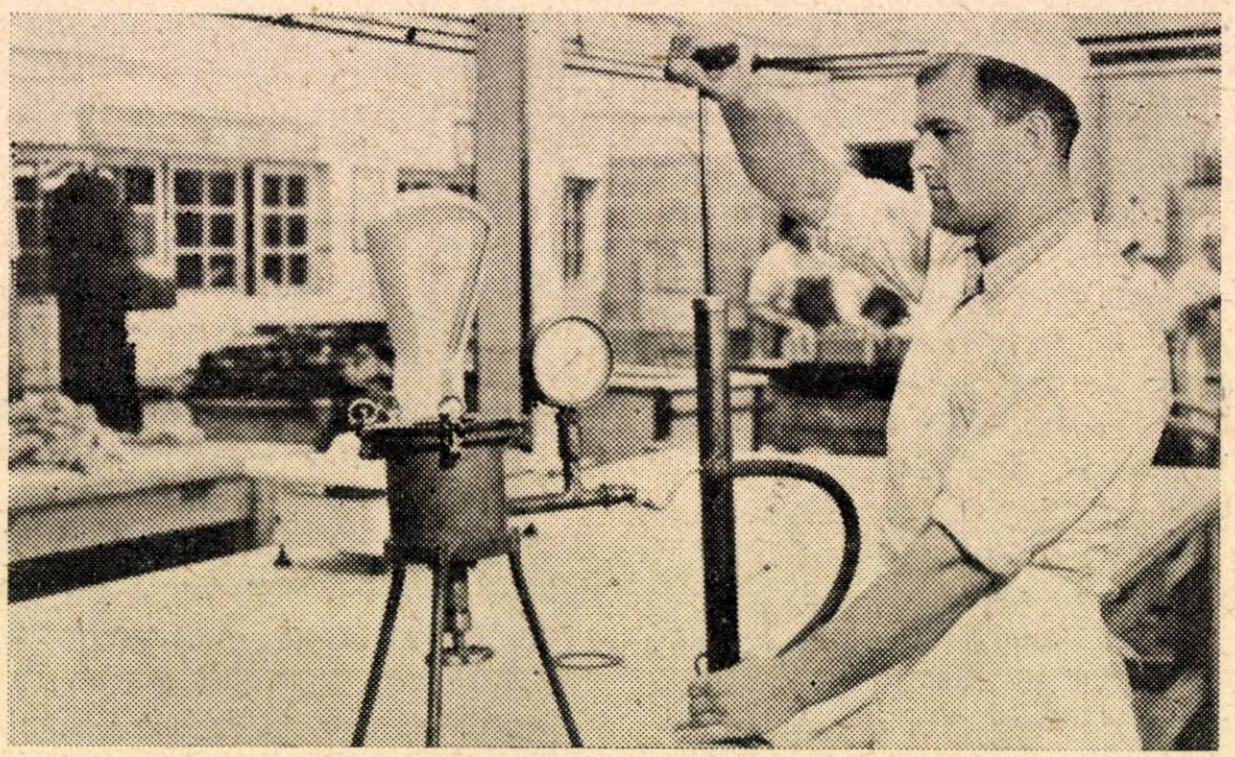
*Așa de pildă, în sectorul industriei laptelui la „Transportorul de bidoane" care ar trebui să fie folosit la I.S.P.L. „13 Septembrie", nu s-au pus încă roțile ca să poată funcționa.*

*În ce privește inovația „Determinarea grăsimii din lapte fără centrifugă", Direcția generală a industriei laptelui s-a mulțumit să transmită o circulară către întreprinderi, cerîndu-le să aplice această metodă în cazul cînd nu dispun de centrifuge, fără să se intereseze însă dacă această inovație se aplică sau nu.*

*Toate aceste exemple denotă o gravă rămînere în urmă în domeniul dezvoltării pe scară mare a mișcării de inovații, o atitudine formalistă și birocratică față de inițiativele creatoare ale oamenilor muncii, atitudine care trebuie combătută cu cea mai mare energie.*

*Direcțiile generale și conducerile întreprinderilor trebuie să lichideze de urgență lipsurile ce mai persistă în activitatea lor, să-și revizuiască în mod hotărît atitudinea de nepăsare față de problema generalizării inovațiilor.*

*Prin generalizarea inovațiilor se poate realiza o producție sporită, mărirea productivității muncii și îmbunătățirea calității produselor, toate acestea contribuind la îndeplinirea planului de producție al întreprinderii, factor de bază pentru ridicarea nivelului de viață al oamenilor muncii.*



I. M. C. C.–Sibiu: Controlul ermeticității cutiilor de conserve

# Metode pentru obţinerea unei productivităţi ridicate în eleşteele sistematice din regiunea Kursk şi Belgorod

**F. M. Suhoverhov**
Candidat în ştiinţe biologice

In primăvara anului 1939 a fost adus din pepiniera „Spartak", în gospodăriile cu eleştee sistematice „Kliuciki" şi „Octeabr", crapul selecţionat şi crapul de Amur.

Hibridizarea a fost făcută pe scară industrială şi puietul a fost crescut pînă la vîrsta de un an.

Lucrările experimentale în legătură cu hibridizarea, întrerupte în timpul războiului, au fost reluate în anul 1943. Pînă în anul 1947 inclusiv, au fost crescuţi hibrizi din prima generaţie, începînd cu anul 1948 pînă la 1951 — hibrizii de a doua generaţie şi de la anul 1952 — hibrizii de a treia generaţie. Toate generaţiile de hibrizi de crap selecţionat cu crap de Amur, numiţi crap de Kursk, au fost de o vitalitate mare, posedînd imunitate şi productivitate ridicată.

In procesul de creştere a hibrizilor de generaţia a doua şi a treia, în timp de 6 ani, s-a stabilit că randamentul mediu al puietului de o vară din eleşteele de creştere ale tuturor gospodăriilor cu eleştee sistematice a fost de 77,5% faţă de numărul de puiet lansat variind în anumiţi ani între 74,4 şi 80,9% (tabelul 1).

Datele de mai jos arată că randamentul ridicat al puietului de o vară, în comparaţie cu puietul lansat pe suprafaţa de 114 ha, a fost obţinut prin populările mai dense, obţinîndu-se în anul 1952, 32,9 mii bucăţi puiet de o vară la un hectar, iar în 1953 — 38,8 mii.

Pentru o demonstrare mai bună, vom menţiona că norma pentru puietul de crap de o vară, este de 65% faţă de cantitatea de puiet lansată.

Tabelul 1

**Hibrizi de crap selecţionat şi crap de Amur crescuţi din puiet de o vară în eleşteele de creştere:**

| Anii | Puiet lansat mii bucăţi | Puiet de o vară care a fost pescuit | Randament faţă de cantitatea lansată % | Randamentul în puiet de o vară la 1 ha eleşteu mii bucăţi |
|---|---|---|---|---|
| 1947 | 1882,5 | 1486 | 78,9 | 14,2 |
| 1948 | 2446,4 | 1852 | 75,7 | 17,8 |
| 1949 | 3067,8 | 2483 | 80,9 | 23,9 |
| 1950 | 4298,5 | 3351 | 77,9 | 31,2 |
| 1951 | 4128,0 | 3129 | 75,8 | 29,7 |
| 1952 | 4443,8 | 3583 | 80,7 | 32,9 |
| 1953 | 5818,0 | 4330 | 74,4 | 38,8 |
| Medie | 26085 | 20214 | 77,5 | — |

## Măsuri tehnice pentru ridicarea productivităţii eleşteelor

In creşterea puietului de o vară, au fost obţinute rezultate bune în urma introducerii unui complex de măsuri tehnice şi de piscicultură în scopul ridicării productivităţii naturale a eleşteelor de creştere şi hrănirii puietului de o vară.

Ridicarea productivităţii naturale a eleşteelor se obţine în general prin mineralizarea nămolului acumulat la fundul eleşteului. Pentru uscarea albiei, în fiecare eleşteu sînt amenajate reţele de

canale pentru colectarea apei în cel puţin 100 m.l. la 1 hectar.

In fiecare an, după scurgerea apei — toamna — canalele se repară şi se curăţă. Această muncă se efectuează în timpul pescuitului total sau a doua zi.

Cînd începe gerul, albia eleşteului se aerisește, iarna — îngheaţă, iar primăvara timpuriu, îndată ce albia s-a uscat, se aruncă bălegarul strîns iarna în grămezi, în cantitate de 1,5—2 tone şi superfosfat 2—3 q la 1 hectar. Introducerea bălegarului şi superfosfatului, în pămînt se face cu ajutorul cultivatoarelor cu arc trase de cai; arătura adîncă cu plugul nu se admite.

O parte din eleştee, se seamănă cu un amestec de măzăriche şi ovăz pentru fîn, introducîndu-se semințele cu ajutorul grapelor şi cultivatorului. Primăvara eleşteele se umplu treptat cu apă cu excepţia gospodăriei piscicole „Octeabr" unde din cauza debitului insuficient al rîului Ivni, eleşteele trebuie să fie umplute primăvara cu apele din viituri, din care cauză prelucrarea albiei eleşteului, îngrăşarea şi însămînţarea nu se fac.

Dacă umplerea eleşteului se face treptat, mai întîi se umple pînă la 20—30% şi se lansează puietul de 7—8 zile, în aşa fel încît să se obţină cel puţin 40—50.000 puiet de o vară de pe fiecare hectar.

Pe partea neacoperită cu apă a eleşteului, se aşează grămezi cu îngrăşăminte din vegetaţie proaspăt tăiată pentru dezvoltarea planctonului şi se adaugă bălegar şi var.

Pe un hectar de eleşteu, se pun cîte 20—30 grămezi în funcţie de cantitatea de vegetaţie acuatică existentă în eleşteu; aceste grămezi se aşează pe porţiuni, avînd adîncimea de cel puţin 60 cm.

După aşezarea grămezilor, eleşteele se umplu treptat timp de 30—40 zile pînă la cota fixată.

Planctonul şi bentosul care se dezvoltă în eleşteu asigură hrana naturală pentru puietul de crap pînă la mijlocul lunii iulie, iar atunci, puietul de o vară trebuie să fie hrănit artificial.

Dacă densitatea populării este mare, hrănirea puietului trebuie să înceapă în momentul scăderii planctonului în eleşteele de creştere şi mai ales a dafniilor; dacă hrana se dă mai tîrziu, puietul rămîne flămînd şi nu se dezvoltă bine.

Cantitatea de hrană necesară se calculează separat pentru fiecare eleşteu, în funcţie de productivitatea naturală.

In cazul populării duble, jumătatea sporului general de puiet de o vară, trebuie să fie asigurată cu hrană, iar în cazul populării triple — 2/3.

Cantitatea necesară de hrană pentru 1 eleşteu, se determină în funcţie de mărimea sporului de puiet de o vară în eleşteul respectiv şi consumul de hrană pentru o unitate de spor de puiet de o vară.

Cantitatea totală de hrană calculată pentru un eleşteu, se împarte pe decade în conformitate cu graficul de creştere a puietului de o vară pentru gospodăria piscicolă respectivă pe o perioadă de hrănire (tabel 2).

Graficul de creştere a puietului de o vară se stabileşte pentru fiecare gospodărie şi este de dorit ca repartizările de hrană pe decade să fie egale cu sporul la greutate a puietului de o vară în anii cînd acesta a fost crescut cu hrană naturală. Raţia de o zi (cantitatea de hrană aruncată în eleşteu în 24 ore) se determină după numărul

Tabelul 2

**Creşterea puietului de o vară în gosp. piscicolă „Kliucichi" în anul 1952:**

| Lunile | Decadele | Creşterea în greutate a puietului de o vară în kg | | Sporul la greutate într-o decadă faţă de greutatea totală % |
|---|---|---|---|---|
| | | Greut. în ultima zi a decadei | Sporul la greutate într-o decadă | |
| iunie | a treia | 1,0 | 1,0 | 4,0 |
| iulie | prima | 3,0 | 2,0 | 8,0 |
| iulie | a doua | 5,5 | 2,5 | 10,0 |
| iulie | a treia | 7,4 | 1,9 | 7,6 |
| august | prima | 10,8 | 3,4 | 13,6 |
| august | a doua | 14,3 | 3,5 | 14,0 |
| august | a treia | 18,0 | 3,7 | 14,8 |
| septembrie | prima | 23,0 | 5,0 | 20,0 |
| septembrie | a doua | 24,9 | 1,9 | 7,6 |

zilelor de furajare într-o decadă. Raţia zilnică se repartizează pe mese de hrănire, iar numărul acestora se stabileşte în proporţie de cîte o masă pentru fiecare 5000 buc. puiet lansat.

In gospodăria piscicolă „Octeabr" care are eleştee de creştere pe o suprafaţă mare (peste 5 ha), hrana se pune pe locurile de hrănire din bărci; mesele sînt aşezate uniform pe întreaga suprafaţă a eleşteului la o adîncime de cel puţin 0,6 m cu excepţia zonelor cu apă mică.

In eleşteele cu suprafaţa mică a gospodăriilor piscicole „Kliucichi", „Spartak", „Stujen", hrana se repartizează din căruţele trase de cai, pe mese de hrănire instalate în apropierea digului, în aşa fel încît hrana se poate da cu un căuş fără a se intra în apă.

Locurile de hrănire nu se instalează în zona litorală cu apă mică.

La sfîrşitul fiecărei decade, se face pescuitul de control; dacă puietul de o vară nu se dezvoltă bine, raţiile furajere se îmbunătăţesc.

Puietul de o vară al crapului de Kursk, consumă mai puţin oxigen decît puietul de crap selecţionat, mai ales la temperatura sub 14°C. Din cauză că toamna procesele de oxidare şi recondiţionare în organism sînt relativ mai lente, hrănirea se face la o temperatură mai coborîtă, hibrizii de o vară acumulează în organism de două ori mai multă grăsime decît puietul de o vară de crap şi astfel rezistă mai bine iarna.

Eleşteele de iernare din gospodăriile piscicole ale regiunii Kursk, se folosesc primăvara pentru reproducerea reproducătorilor de rezervă. La sfîrşitul lui iulie iarba din fundul eleşteului de iernare, se coseşte pentru fîn. La începutul lui septembrie se coseşte pentru a doua oară. Eleşteele de iernare se umplu cu apă la 25 septembrie pentru ca în momentul lansării puietului de o vară să se dezvolte hrana naturală. Datorită acestei pregătiri a eleşteelor de iernare, schimbîndu-se apa odată la 12—18 zile, puietul de o vară din gospodăriile piscicole ale regiunii Kursk a rămas în viaţă în 6 ani în proporţie de 89,9% cu unele variaţii în anumiţi ani de 85,9—93,4%.

In regiunile Tambov şi Voronej puietul de crap

a supravieţuit în anul 1947—1953 în proporţie de 75% în medie, deci rezistenţa la iernare a hibrizilor de o vară a fost cu 15% mai mare decît a puietului de o vară de crap.

Randamentul puietului de un an în eleşteele de iernare a fost în anul 1953 în gospodăria piscicolă „Octeabr" de 93,6%, „Spartak" — 96%, „Kliucichi" — 97%, faţă de puietul lansat de o vară.

### Creşterea peştelui comercial

In eleşteele de iernare au fost obţinute succese enorme în legătură cu creşterea peştelui comercial.

Gospodăriile piscicole au sporit în 7 ani randamentul peştelui comercial de 4 ori, fără să mărească suprafaţa eleşteelor de îngrăşare. Productivitatea eleşteelor de îngrăşare a fost în anul 1952 de 924 kg/ha faţă de 226 kg/ha în anul 1946. In anul 1953 productivitatea medie în toate gospodăriile piscicole a fost de 1165 kg/ha (tabelul 3).

In anul 1952, cînd productivitatea medie a eleşteelor de îngrăşare ale trustului piscicol Kursk a fost de 924 kg/ha, în gospodăria piscicolă „Octeabr" productivitatea medie a eleşteelor de îngrăşare cu suprafaţa de 248 ha a fost de 1470 kg/ha, iar a eleşteelor nr. 5, 5-a şi 6 cu suprafaţa de 142 ha ale aceleaşi gospodării piscicole, deservite de brigada N. L. Loctionov — 1680 kg/ha.

In gospodăria „Kliucichi", brigada condusă de V. M. Camenev a obţinut din eleşteul de îngrăşare nr. 3 cu suprafaţa de 73 ha 1715—1980 kg/ha în decurs de doi ani, iar în anul 1953, 2360 kg/ha.

Tabelul 3

**Dinamica creşterii randamentului şi sporirea productivităţii eleşteelor în gospodăriile piscicole din regiunea Kursk**

| Anul | Suprafaţa exploatată de eleştee de îngrăşare (ha) | Randamentul în peşte (chintale) | Productivitatea kg/ha |
|---|---|---|---|
| 1946 . . . . | 575 | 1007 | 226 |
| 1947 . . . . | 579 | 1579 | 272 |
| 1948 . . . | 585 | 2125 | 363 |
| 1949 . . . . | 584 | 3103 | 531 |
| 1950 . . . . | 584 | 3084 | 528 |
| 1951 . . . . | 577 | 5373 | 931 |
| 1952 . . . . | 582 | 5374 | 924 |
| 1953 . . . . | 615 | 7166 | 1165 |

Succesele brigăzilor în fruntea cărora se găsesc N. L. Loktionov şi V. M. Kamenev constau în folosirea proprietăţii crapului de a se îngrăşa repede. Eforturile acestor brigăzi sînt îndreptate spre crearea în eleşteu a belşugului de hrană naturală, organizarea hrănirii peştelui şi crearea condiţiilor favorabile ale mediului care să contribuie la asimilarea mai bună a hranei naturale consumate şi a celei artificiale pentru o îngrăşare mai bună.

In cazul creşterii la un loc a crapului cu păstrăv curcubeu, şi cu peştişorul de aur (gospodăria piscicolă Kliucichi), cu carasul auriu (gospodăria piscicolă „Octeabr") şi cu puietul de o vară de ştiucă (gospodăria piscicolă Progres) se obţine creşterea productivităţii naturale a eleşteelor de îngrăşare.

In eleşteele de îngrăşare, peştele a fost hrănit după normă în conformitate cu planul elaborat pentru fiecare eleşteu, ţinînd seama de productivitatea naturală, de sporul la greutate al peştelui şi de cheltuielile de hrană pentru o unitate de spor.

Hrănirea artificială începe în primele zile ale lunei iunie, cînd puietul de crap de doi ani ajunge la greutatea de 70—80 grame. In eleşteele în care populările s-au făcut mai des decît de trei ori, hrănirea artificială începe la 15 mai, deoarece rămînînd numai cu hrana naturală, crapii consumă hrana naturală de la fund, mai ales larvele de chironomide reducînd cantitatea de ouă depuse de ţînţari şi deci cantitatea de hrană de la fund pentru viitor.

Pe lîngă aceasta, în prima jumătate a perioadei de vegetaţie în eleşteele cu populaţia densă, regimul de oxigen este mult mai bun decît în a doua jumătate a verii. Dacă conţinutul de oxigen este ridicat, peştele îşi însuşeşte mai bine hrana şi creşte mai bine în greutate. In cazul populărilor dense, crapul cîştigă mult în greutate în a doua jumătate a perioadei de vegetaţie, dacă a rămas în urmă în prima jumătate a verii. In mai şi iunie peştele se adună în zona cu apă puţin adîncă, unde s-au depus îngrăşăminte. In aceste luni, hrănirea se face la locurile de hrănire instalate acolo unde apa este mai puţin adîncă, mai caldă, unde hrana naturală este mai concentrată, iar conţinutul de oxigen în apă este destul de ridicat încît să asigure o asimilare bună a hranei consumate.

Incepînd cu a doua decadă a lunii iulie, hrana se repartizează pe toate locurile de hrănire şi numărul acestora se determină calculînd cîte un loc pentru 400 peşti. In acest timp, cantitatea cea mai mare de hrană se distribuie pe locurile de hrănire aşezate la adîncime de 0,8—1,5 m; peştele trece spre locurile mai puţin adînci pentru a se hrăni cu hrana naturală după ce a consumat pe cea artificială.

Cantitatea de hrană care se repartizează în anumite sectoare este în funcţie de comportarea peştelui şi conţinutul de oxigen; în locurile unde peştele se adună în cantităţi mai mari, se dau cantităţi de hrană mai mari. Dacă deficitul în oxigen este general, există totuşi în eleşteu locuri (microregiuni) cu conţinutul de oxigen mai favorabil.

Peştele reperează repede regiunile cu conţinutul mai bogat în oxigen şi consumă aici hrana mult mai repede decît în regiunile mai sărace în oxigen.

In sectoarele din eleşteu cu substanţele organice în descompunere pe fundul eleşteului şi unde se degajă hidrogen sulfurat, regimul de oxigen nu se îmbunătăţeşte nici în timpul zilei.

Analiza efectuată în ziua de 22—23 august pentru 24 ore, a arătat că atunci cînd înflorirea apei este intensă, intensitatea procesului fotosintetic scade începînd cu ora 17, conţinutul de oxigen în apă începe să scadă şi el şi la ora 21 ajunge la 1 ml/l. Noaptea, conţinutul de oxigen scade

pînă la minimum de limită. Cantitatea de oxigen începe să crească de la ora 4 şi numai la ora 19 conţinutul de oxigen ajunge la 1 ml/l. In partea de sus a eleşteului nr. 7 unde în urma lipsei de afluenţă a apei avea loc descompunerea intensă a algelor, noaptea, conţinutul de oxigen scădea aproape pînă la epuizare completă ceea ce ducea la moartea peştelui în acest sector (fig. 1).

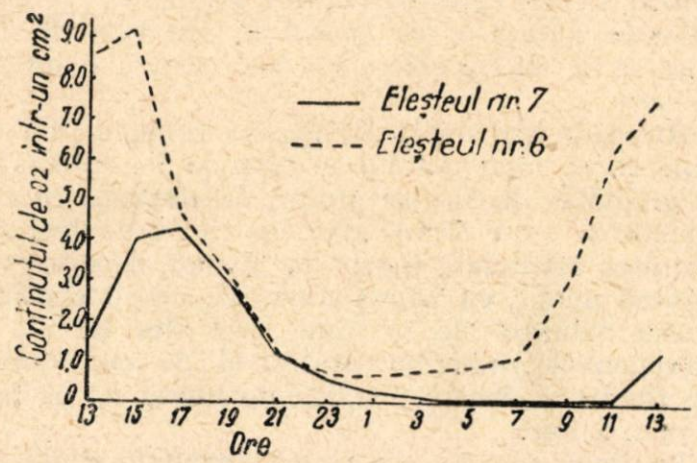



**Fig. 1. — Rezultatul analizei apei pentru oxigen făcută în 24 ore în eleşteele nr. 7 şi 6 ale gospodăriei piscicole „Octeabr" la 29 august 1953**

In zilele cu deficit în oxigen, peştele mai întîi se lasă la fund, iar înainte de răsăritul soarelui se ridică la suprafaţă înghiţind aer.

In cîteva ore de regim deficitar în oxigen peştele slăbea atît de mult încît refuza să consume hrana ce i se dădea.

In gospodăria piscicolă „Octeabr" în decadele de creştere nefavorabilă a regimului de oxigen, sporul la greutate a peştelui a fost de 2—3 grame, iar în decadele cu regimul de oxigen favorabil, sporul la puietul de o vară ajungea la 7—10 grame pe zi. In pericadele cu sporul de oxigen nefavorabil, cheltuielile de hrană pentru o unitate de spor cresc pînă la 10—12 kg faţă de 3—4 kg care se obţin în perioadele cu regimul de oxigen favorabil.

### Aerisirea apei

In zilele cu oxigenul deficitar, cantitatea de hrană ce se dă în gospodăriile piscicole din regiunea Kursk, se reduc de două ori şi în orele de dimineaţă se fac lucrări de aerisire a apei. In acest scop, se fixează pe maşina de tăiat stuf, în locul dispozitivului de tăiat, o scîndură aşezată pe o muchie. Maşina de tăiat stuf împinge apă în faţă şi o aeriseşte prin mişcarea scîndurii şi mai ales cu ajutorul paletelor.

Dimineaţa, aerisirea apei se face odată cu repartizarea hranei în anumite sectoare ale eleşteului hrana fiind aşezată în bărci remorcate. Barca încărcată trece mai întîi pe o parte a eleşteului şi se întoarce pe cealaltă parte.

In urma analizelor, s-a constatat că în eleşteul nr. 7 al gospodăriei piscicole „Octeabr" la ora 5, la 21 august 1953, prin agitarea apei cu ajutorul scîndurii fixate pe maşina de tăiat stuf, în locul dispozitivului de tăiere, conţinutul de oxigen a crescut de la 0,1 la 0,4 ml/l (probele se luau de pe maşina de tăiat stuf, în faţa paletelor). In urma aerisirii prin mişcarea paletelor maşinii, conţinutul de oxigen a crescut pînă la 1,2 ml/l (probele s-au luat de pe barcă, la distanţa de 5—6 m de maşină). După răsăritul soarelui, la reînceperea activităţii fotosintetice, eficacitatea aerisirii apei cu maşina de tăiat stuf, a crescut considerabil. Din probele luate la ora 11 în eleşteul nr. 6 s-a constatat că conţinutul de oxigen înainte de aerisire a fost de 3,5 ml/l. In apa aerisită, după deplasarea apei cu scîndura, conţinutul de oxigen a crescut pînă la 6,1 ml/l, iar prin aerisire cu paletele maşinii de tăiat stuf — pînă la 7,2—8,4 ml/l.

Hrana se dădea peştilor în momentul răsăritului soarelui, cînd începe activitatea fotosintetică şi creşte conţinutul de oxigen în aşa fel încît digestia să se facă cu conţinutul de oxigen mai ridicat şi pentru ca a doua jumătate a zilei, peştii s-o petreacă în căutarea hranei naturale.

### Probleme de alimentaţie în piscicultura intensivă

In cazul pisciculturii intensive, greutatea specifică a cheltuielilor pentru procurarea hranei este între 25—65% din preţul de cost total. Reducerea cheltuielilor pentru hrană este posibilă numai în cazul reducerii considerabile a cheltuielilor de hrană pentru o unitate de spor. De obicei aceste cheltuieli reprezintă pînă la 7 kg la 1 kg spor la greutate, faţă de 6 kg la 1 kg spor prevăzute prin norme.

Cheltuielile mari de hrană mai ales de turte oleaginoase, cu toate că acestea au un conţinut bogat de substanţe proteice (albumine), le explicăm în primul rînd prin lipsă de calciu.

In cazul hrănirii crapului cu turte oleaginoase care conţin o cantitate mare de albumine şi foarte puţin calciu, în intestine se formează surplusul de acizi care împiedică asimilarea părţii proteice a hranei şi care împiedică de asemenea şi metabolismul. De aceea, hrana trebuie să conţină o cantitate suficientă de elemente de bază (calciu) care să neutralizeze surplusul de acizi formaţi în urma descompunerii albuminelor.

In gospodăriile piscicole din regiunea Kursk calciul se adaugă în hrană sub formă de cretă care nu numai că îmbunătăţeşte digestia dar este asimilat de organismul peştilor.

In urma lucrărilor experimentale efectuate în eleştee mici şi în eleşteul de îngrăşare nr. 7 al gospodăriei piscicole „Octeabr", în anul 1948 s-a constatat că adăugarea cretei în turte oleaginoase reduce cheltuielile de turte pentru o unitate de spor în medie cu 30%.

In anul 1951 creta a fost folosită în toate gospodăriile piscicole pentru toate eleşteele de îngrăşare, cu excepţia celor de control. Turtele oleaginoase măcinate sau şroturile se puneau într-o ladă pentru prepararea hranei sau în barcă. In acelaşi timp se prepara într-un butoi praf de cretă în proporţie de 1—2% faţă de greutatea turtelor, în funcţie de canitatea de calciu care se introducea în turte pentru hrănirea peştilor. Acest amestec de cretă cu apă se toarnă peste turte pînă la obţinerea unui aluat consistent şi se distribuie pe locurile de hrănire cu ajutorul lopeţilor.

In eleştee unde nu se adaugă cretă, cheltuielile de turte de bumbac, de floarea soarelui, de rapiţă şi de soia au fost în medie în trei gospodării piscicole de 7,2 kg ; atunci cînd se adaugă 1,5% cretă cu aceeaşi cantitate de hrană chiar cu populă-

rile mai dese, cheltuielile de turte au fost de 4,4 kg. Economia realizată la turte a fost de 2,8 kg pentru 1 kg spor la greutate sau de 38%.

Datorită reducerii cheltuielilor de hrană ţinînd seama de costul transportului, păstrării, pregătirii şi distribuirii, economia realizată în medie a fost de o rublă şi 4 copeici la un kilogram peşte.

Pe lîngă aceasta gospodăriile piscicole, care foloseau cretă au fost în cîştig datorită diferenţei la preţ, deoarece în toate eleşteele unde se adaugă cretă la turte a fost crescut un peşte mare de calitatea I care se putea valorifica mai bine decît peştele mărunt cu greutatea sub 500 grame.

In anul 1952 hrănirea peştelui se făcea cu hrană combinată, în compoziţia căreia intrau 88% turte oleaginoase, 10% amestec de cereale şi 2% cretă.

Cheltuielile de furaje combinate prevăzute prin normă sînt următoarele:

| | | | |
|---|---|---|---|
| Turte oleaginoase . . | 88 : 6 | = | 14,7 |
| Deşeuri de cereale . | 10 : 4 | = | 2,5 |
| **Total . . .** | **98 : 17,2** | **=** | **5,7 kg la 1 kg spor** |

Datorită faptului că în compoziţia furajului combinat a intrat 2% cretă, cheltuielile reale pentru 1 kg spor au fost în gospodăria piscicolă „Octeabr" în anul 1952 în eleşteul de îngrăşare nr. 5 — de 4,4 kg, în eleşteul de îngrăşare nr. 6— 4,6 kg, în eleşteul de îngrăşare nr. 7—4,5 kg.

Economia considerabilă obţinută de către gospodăriile piscicole a fost realizată în urma modificării sistemului de depozitare a furajelor. Mai înainte furajele se aduceau la gospodărie şi de acolo se repartizau la eleşteele de îngrăşare. In prezent gospodăriile piscicole au construit magazii unde se descarcă furajele sosite şi de aici, fără să mai treacă prin centrul gospodăriei, le repartizează la depozitele de furaje ale fiecărui eleşteu. Astfel a fost exclus transportul suplimentar de furaje.

Depozitele de furaje sînt amenajate pe ţărmurile eleşteelor de îngrăşare. Camioanele intră în depozit cu mersul înapoi şi descarcă furajele începînd de la mijloc. Hrana pentru distribuire se încarcă în bărci care merg pînă sub duşumeaua depozitului (fig. 2). Hrana este transportată în bărci pînă la locurile de hrănire cu ajutorul unui motor suspendat sau a unui motor 6—L. Hrana se distribuie în mod continuu cu ajutorul unui dispozitiv instalat pe bordul bărcii. Acest dispozitiv este un jgheab de lemn cu un capăt închis în formă de ladă. In timpul deplasării bărcii muncitorul umple dispozitivul cu hrană şi la apropierea bărcii de locul de hrănire îl răstoarnă în dreptul locului de hrănire.

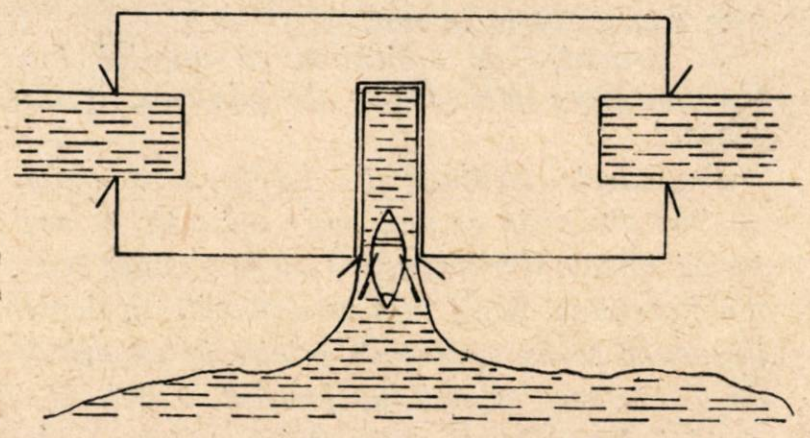


Fig 2. — Schema de amenajare a unui depozit de hrană

★

In gospodăriile piscicole din regiunea Kursk, peştele se pescuieşte cu ajutorul prinzătorilor instalate dincolo de călugăr. Dacă în eleşteul de îngrăşare se creşte odată cu crapul de 2 ani şi puietul de o vară peştele se pescuieşte într-un canal central cu ajutorul gardurilor de despărţire (fig. 3).

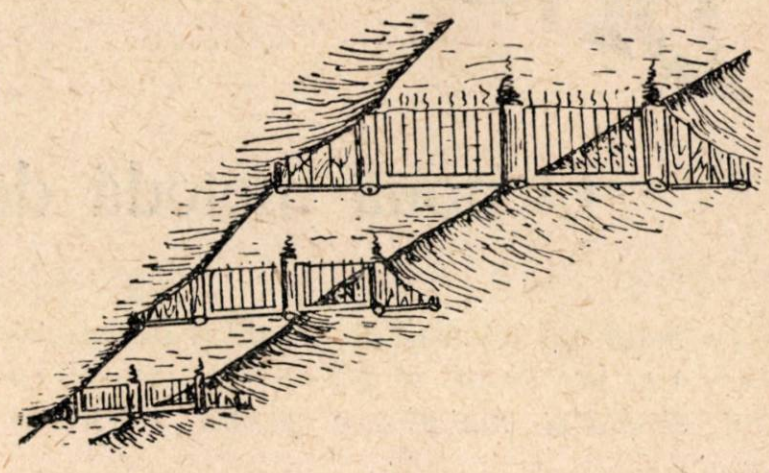


Fig. 3. — Canalul principal pentru pescuit

Apa din eleşteu se scurge şi îndată ce peştele intră în canal şi se apropie de deversor, se instalează gardurile de despărţire şi se dă drumul curentului de apă. Peştele este antrenat de curentul de apă şi în prima despărţitură se închide cu panouri peştele mai mare de 500 grame In a doua peştele între 300—500 grame iar în despărţitura superioară puietul de o vară. Metodele avansate în muncă folosite de gospodăriile piscicole ale regiunii Kursk au dat posibilitate să se obţină odată cu productivitatea ridicată a eleşteului şi creşterea considerabilă a productivităţii muncii.

Randamentul mediu anual pentru un muncitor a fost în medie în întregul trust piscicol circa 120 chintale, în gospodăria piscicolă „Kliuciki" — 120 chintale iar în gospodăria piscicolă „Octeabr" 160 chintale.

Preţul de cost al peştelui a fost redus considerabil. Gospodăriile piscicole din regiunea Kursk au dat în anul 1952 un venit de 1281 mii ruble şi în 1953 : 1,8 milioane ruble.

Folosirea metodelor de muncă ale gospodăriilor piscicole din Kursk va permite şi altor gospodării să sporească considerabil randamentul în peşte, să ridice productivitatea eleşteelor şi să reducă preţul de cost al peştelui.

# O nouă metodă de fabricare a untului

*De mulți ani oamenii de știință și de specialitate sînt preocupați să găsească o metodă cît mai simplă și mai eficace pentru fabricarea untului.*

*Tendința generală este de a se scurta la maximum timpul de fabricație. Aceasta se poate realiza pe două căi și anume: prin scurtarea timpului de maturație a smîntînii, sau prin introducerea metodelor continue de fabricare a untului, care elimină timpii morți caracteristici metodelor de fabricație discontinue.*

*Scurtarea timpului de fabricație are ca scop mărirea capacității de producție a fabricilor de unt, sporirea producției și productivității muncii și scăderea prețului de cost.*

*De curînd în revista de specialitate „Deutsche milch Wirtschaft" din R.D.G. (nr. 2 din martie 1954), R. Bunke, directorul Institutului pentru industria laptelui din Gustrow, a publicat articolul intitulat „Procedeu rapid pentru fabricarea untului".*

*In acest articol, R. Bunke relatează următoarele în legătură cu cercetările profesorului dr. C. Kappstein de la universitatea Humbold din Berlin (Institutul pentru industria laptelui).*

*La data de 12.IX.1953, prof. dr. C. Kappstein a obținut un brevet economic de la Oficiul de brevete și invenții al R.D.G. cu titlul „procedeu rapid pentru fabricarea untului". De altfel procedeul acesta este folosit în R.D.G. încă din anul 1951.*

*In continuare, R. Bunke face o analiză a metodelor de fabricare a untului și a principiilor pe care se bazează, arătînd că după prof. dr. M. Schulz, actualele procedee rapide de fabricare cunoscute și aplicate într-o măsură mai mare sau mai mică, se pot clasifica în:*

*— procedee bazate pe principiul formării spumei, respectiv pe îmbogățirea fazei grase, subîmpărțite în procedee care folosesc mașini de batere a smîntînii (putinee) și procedee în care spumarea se produce prin barbotarea aerului sau bioxidului de carbon, direct în smîntînă;*

*— procedee de inversiune a fazelor, în care smîntîna cu conținut mare de grăsime (79-84%) este transformată în unt;*

*— procedee de emulsionarea untului topit, asemănătoare procedeelor de fabricare a margarinei.*

*Procedeele continue de fabricare a untului au fost din ce în ce mai puțin aplicate; în unele locuri instalațiile respective au fost chiar scoase din funcțiune. Acest fapt se datorește în deosebi lipsurilor ce au apărut cu privire la capacitatea de conservare a untului fabricat astfel, și în special datorită dificultăților întîmpinate la formarea untului.*

*Procedeele așa zise rapide de pînă acum, nu au dat rezultate satisfăcătoare, cu atît mai mult cît timpul de maturarea smîntînei a rămas tot la 16-18 ore, la care se adaugă durata de fabricație; de asemenea, consumul de energie este mare.*

*In același timp, prepararea și îngrijirea culturilor de fermenți necesari maturării smîntînii, reprezintă o operație grea cu un consum mare de timp, fiind necesar să se țină seama și de faptul că de calitatea culturii depinde în mare măsură calitatea untului și conservabilitatea lui.*

*Procedeul aplicat de dr. Kappstein se bazează pe principiul acidulării rapide a smîntînii, prin adăugare de acid lactic sau acid citric, în măsura și cantitatea pe care o poate produce cultura de bacterii ce se adaogă în cazul metodei clasice de maturare.*

*Acest lucru face ca durata de maturare a smîntînii să se reducă de la 16-18 ore, pînă la cîteva minute, timp necesar pentru omogenizarea acidului adăugat în masa smîntînii. In felul acesta, procedeul dr. Kappstein scurtează durata de fabricație a untului, prin scurtarea timpului de maturare, adică tocmai a acelei operații care durează cel mai mult la fabricarea untului.*

*In acest caz fermentarea ulterioară a smîntînii nu mai poate avea loc, deoarece aceasta nu mai conține formele vii ale microorganismelor în activitate, ci doar produsul acestora, adăugat artificial — acidul lactic. In acest fel smîntîna poate fi prelucrată fie imediat după adăugarea acidului, fie mai tîrziu, fără ca să sufere calitativ.*

*Untul obținut din smîntîna tratată în acest fel este identic cu cel obținut din smîntîna maturată pe cale naturală.*

*In mod practic, metoda se aplică conform brevetului, după cum urmează:*

*La o cantitate de 1000 l smîntînă, avînd un conținut de grăsime de 26%, se adaugă 46 l soluție de 10% acid lactic alimentar. Adăugarea acidului se face direct în vanele de maturare după ce mai întîi a fost diluat cu apă de bună calitate.*

*Temperatura optimă pentru această operație a fost determinată prin încercări industriale, ca fiind 8°C.*

*După omogenizarea acidului în masa smîntînii, aceasta poate fi trecută în putine și prelucrată în unt.*

*In încercările industriale de pînă acum, lucrîndu-se cantități de 1000—1200 l smîntînă, s-au realizat durate normale de batere. Mai mult chiar, s-a observat că:*

*— untul se formează în bob foarte fin;*

*— pierderile de grăsime în zară reprezintă pînă la 0,2% față de condițiile de admisibilitate care fixează limita la 0,3%.*

*Sintetizînd materialul expus, se pot concretiza următoarele avantaje ale acestei metode de fabricație:*

*— smîntîna se poate prelucra în aceeași zi în care intră în fabrică;*

*— bobul de unt obținut este foarte fin;*

*— se realizează o bună conservabilitate a untului deoarece prin prezența acidului lactic microorganismele dăunătoare și, în special bacilul Coli nu se mai poate dezvolta;*

*— din punct de vedere organoleptic untul nu diferă cu nimic de untul obținut prin celelalte metode;*

*— se realizează o importantă reducere a ciclului de fabricație, prin scurtarea timpului de maturație a smîntînii și prin aceasta o economie de energie electrică și calorică necesară menținerii smîntînii la 18-20°C, timp de multe ore;*

*— introducerea metodei nu necesită investiții noi, putîndu-se folosi instalațiile existente în prezent în toate lăptăriile rurale.*

*Mai multe încercări au demonstrat că untul fabricat după această metodă, după o durată de 10 zile de depozitare la 10-12°C, se prezintă fără nici un defect de natură bacteriologică și prin apreciere organoleptică a fost clasat în categoria superioară.*

*Unii cercetători consideră totuși că încercările de pînă acum nu sînt suficient de concludente și că mai sînt necesare alte serii de încercări, în condiții cît mai diferite, pentru ca specialiștii să poată trage concluzii mai precise asupra noului procedeu preconizat. De asemenea, mai sînt necesare încercări în condiții de depozitare a untului la diferite temperaturi și în diferite ambalaje, pentru a se întocmi un studiu cît mai complet asupra comportării untului din toate punctele de vedere.*

*In încheere, autorul articolului consideră că este o sarcină a tehnicienilor din industria laptelui de a studia și experimenta sub toate aspectele noua metodă de fabricație, ținîndu-se seama de importanța deosebită și rezultatele ce se pot obține din aceasta.*

*Considerăm că pentru tehnicienii noștri din industria laptelui este foarte important să studieze cu atenție această problemă și să vină cu noi propuneri și observații în ce privește maturația fizică, a smîntînii conservabilitatea untului, etc.*

# INOVAȚII ȘI INOVATORI

## Fabricarea unturii de peşte medicinală din grăsime de delfin

Untura de peşte medicinală joacă un rol important în stimularea dezvoltării copiilor. Potrivit datelor din literatura sovietică, consumînd anual 1—2 litri untură de peşte medicinală, aceasta ajută în mod efectiv la creşterea şi dezvoltarea copilului.

Untura de peşte medicinală se obţine din ficatul peştelui Gadus morrhua, care se pescuieşte în mările nordice. Ea conţine vitaminele liposolubile A şi D.

Vitamina D (ergosterina) este un principiu activ antirahitic care înlesneşte asimilarea calciului de către organism, iar vitamina A este indispensabilă pentru creşterea şi dezvoltarea normală a organismului. Datorită însuşirilor sale, untura de peşte medicinală este deosebit de eficace în prevenirea rahitismului infantil.

In trecut, la noi în ţară untura de peşte medicinală se importa din ţările care practică pescuitul industrial în mările nordice. Din anul 1951, datorită inovaţiei unui colectiv condus de tov. ing. Gh. Vrînceanu, s-a început fabricarea unturii de peşte medicinală din ficatul rechinilor (Squalus achantias) care se pescuiesc în Marea Neagră. Produsul obţinut este deosebit de bogat în vitamina A şi într-o mai mică măsură în vitamina D. Untura de peşte fabricată din ficat de rechin şi produsă pe scară industrială la noi în ţară nu a izbutit încă să înlocuiască decît parţial importul.

Cu toată creşterea considerabilă a cantităţilor de rechini pescuiţi — prin intensificarea pescuitului şi dezvoltarea flotei pescăreşti de larg — cantitatea de untură de peşte este insuficientă faţă de nevoile noastre, din cauză că ficatul rechinului reprezintă un proces relativ redus faţă de greutatea lui.

Ţinînd seama de cele de mai sus şi bazaţi pe bogata experienţă sovietică, un colectiv format din tov. ing. Lefterescu Mihai de la Direcţia generală a industriei peştelui, Sachi R. I. de la Trustul pescăresc Constanţa şi Dr. Mureşeanu V. de la Institutul de cercetări chimico-farmaceutice au început lucrări experimentale pentru stabilirea unui procedeu tehnologic cu care să obţină untura de peşte medicinală din grăsimea de pe corpul delfinilor, urmărindu-se totodată determinarea pe cale analitică a conţinutului de vitamine A şi D din produsul obţinut.

Din cercetările autorilor sovietici şi în special ale lui A. P. Golencenko, rezultă că există posibilităţi de intensificare în mare măsură a pescuitului delfinilor în Marea Neagră, fără pericolul de a fi atacat fondul de rezervă.

Grăsimea de pe corpul delfinilor reprezintă 32—38% din greutatea lor totală. La noi în ţară, prin topirea la foc direct a acestei grăsimi se obţinea un ulei industrial folosit pentru ungerea cismelor şi în industria pielăriei.

Incercări pe scară industrială sau de laborator pentru obţinerea unturii de peşte medicinale din grăsimea de delfin nu se făcuseră pînă acum.

De curînd, colectivul de inovatori susmenţionat, după cercetări experimentale sistematice întreprinse timp de peste un an, a izbutit să obţină rezultate satisfăcătoare în ceea ce priveşte procedeul tehnologic, precum şi date referitoare la conţinutul în vitaminele A şi D al unturii de peşte medicinale extrasă din grăsimea delfinilor.

Procedeul tehnologic constă în topirea grăsimii de delfin în cazane duplicate, sub presiune de abur, la o temperatură de maximum 90°C, după ce grăsimea a fost tocată în prealabil cu o maşină de tocat acţionată electric.

In felul acesta pereţii celulelor adipoase se sparg, prin dilatarea grăsimii pe care o conţin. Grăsimea este pusă în libertate şi se separă la suprafaţa cazanului, în timp ce jumările rămase şi proteinele coagulate datorită căldurii se depun la fund.

Prin acest procedeu tehnologic, se obţine un randament de 86% untură de peşte medicinală brută, din care se mai pierde circa 6% prin filtrare la filtru-presă.

Incercările au fost făcute în instalaţiile de pe vasul „Octombrie Roşu", unde untura de peşte se produce pe scară industrială.

Produsul obţinut a fost cercetat în laboratorul de farmacodinamie al Institutului de cerceări chimico-farmaceutice. S-a rafinat produsul; apoi s-a trecut la determinarea conţinutului de vitamină după metoda biologică clasică şi la stabilirea caracteristicilor fizico-chimice cerute de farmacopee. Din analiza făcută a rezultat că untura de peşte

obținută din grăsime de delfin conține 30 unități internaționale vitamina A la ml și 130 unități internaționale vitamină D la ml.

Pentru o justă apreciere a valorii acestui conținut se dă mai jos un tabel comparativ al prevederilor diferitelor farmacopei pentru conținutul de vitamine A și D din untura de pește medicinală:

1. Farmacopeea U.R.S.S. prevede adăugarea la untura de pește medicinală a vitaminei D cristalizată pentru a se obține un conținut de 150—200 U. I/mililitru.

2. Farmacopeea daneză prevede un conținut de 750 U. I. vitamina A și 75 U. I. vitamina D/mililitru.

3. Farmacopeea franceză prevede un conținut de 600 U. I. vitamina A și 85 U. I. vitamina D/mililitru.

4. Farmacopeea engleză prevede un conținut de 600 U. I. vitamina A și 85 U. I. vitamina D/mililitru.

5. Farmacopeea S.U.A. prevede un conținut de 850 U. I. vitamina A și 85 U. I. vitamina D/mililitru.

Literatura de specialitate indică în ceea ce privește untura de pește obținută din grăsime de delfin o variație obișnuită a conținutului în vitamina A între 600—850 U. I./ml și una între 50—150 U. I./ml a conținutului în vitamina D

Aceste variații se datoresc epocii de pescuire a peștelui Gadus morrhua, a procedeelor de fabricație și a celor de păstrare.

Untura de pește medicinală obținută din grăsimea de delfin are un conținut redus în vitamina A față de cerințele medii ale farmacopeelor; în schimb conținutul ei în vitamină D este aproape dublu față de produsele similare străine.

După datele din literatura medicală conținutul în vitamină D are cea mai mare valoare terapeutică, deoarece vitamina D este puțin răspîndită în alimentația obișnuită (se găsește numai în untura de pește, ficat, gălbenuș de ou și lapte de vacă), în timp ce vitamina A este prezentă într-o serie de alimente ca de exemplu: carne, unt, smîntînă, lapte, morcovi, fasole verde, roșii, spanac, pîine integrală etc.

Untura de pește medicinală fabricată din ficat de Gadus morrhua este folosită în scopuri preventive; untura de pește medicinală din grăsime de delfin poate înlocui cu succes pe cea din ficat de Gadus morrhua, care se aducea prin import.

Caracteristicile fizico-chimice ale acestui procedeu au fost determinate prin analiză, rezultînd că se încadrează în prevederile farmacopeelor.

Mai jos se dau principalele caracteristici fizico-chimice ale unturii de pește medicinale obținute din grăsimea de delfin:

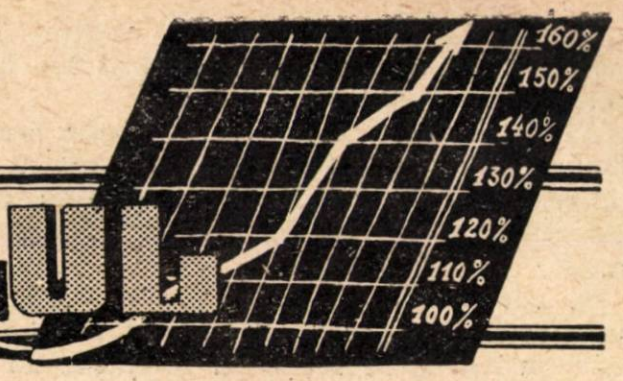
— densitate relativă 0,925%;
— indicele de saponificare 186;
— indicele de iod 128;
— aciditatea 2% (exprimată în acid oleic 0,56%);
— la temperatura de 0°C nu se produc depozite; deci nu conține stearină sau uleiuri străine;
— nu conține uleiuri nesicative;
— substanțe nesaponificabile 1,67%.

De asemenea, trebuie observat că ea conține iod și brom în proporție de 0,005 ml/1000 l.

Se poate deci trage concluzia că untura de pește medicinală obținută din grăsimea de pe corpul delfinilor după procedeul indicat de tovarășii ing. Lefterescu M., Sachi R. I. și Dr. Mureșeanu V. se încadrează în prevederile farmacopeilor din punctul de vedere al caracteristicilor fizico-chimice.

Cantitățile de delfini care se pescuiesc sînt în creștere continuă, astfel că se vor putea obține cantități crescînde de untură de pește medicinală.

# Să le urmăm EXEMPLUL



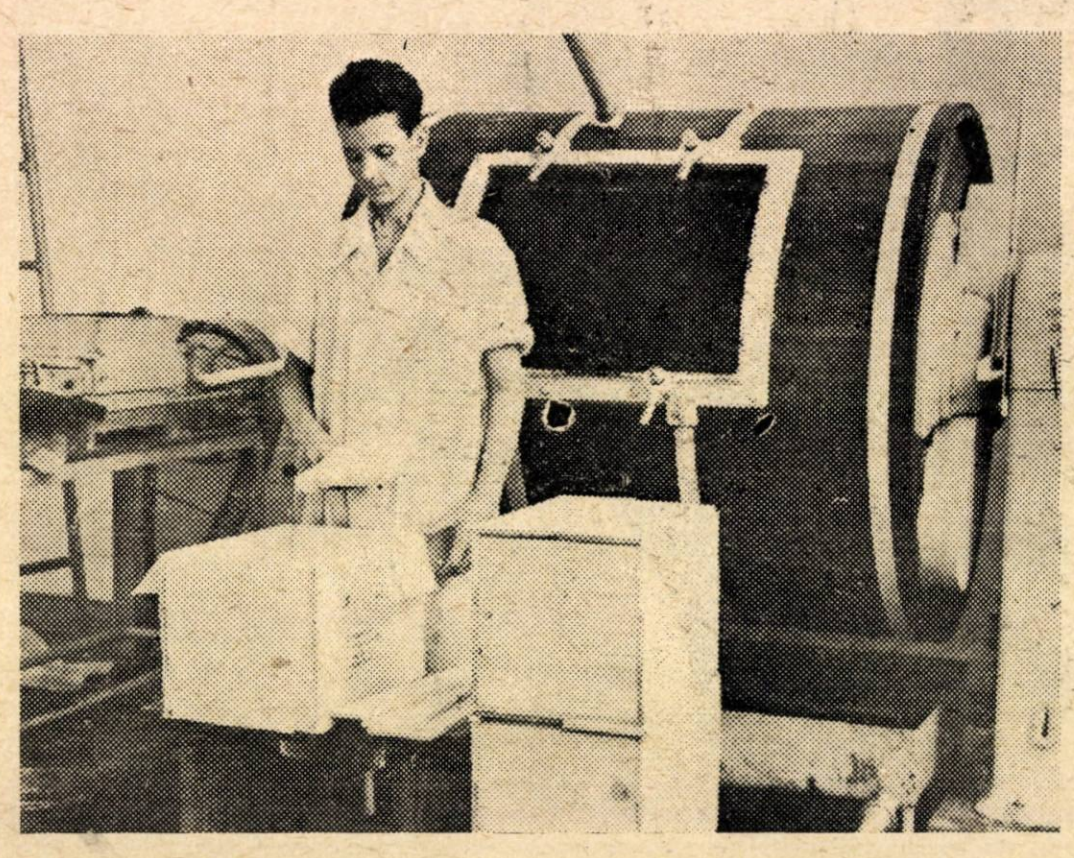

## *Un şef de secţie model*

**Printre muncitorii de la abatorul Iaşi care realizează frumoase succese în muncă este şi tovarăşul Ţiga Dumitru, şeful secţiei porci-vite.**

**Tovarăşul Ţiga Dumitru a reuşit să depăşească planul în ultimele 3 luni la crescătoria de porci cu 75%. El a obţinut aceste frumoase rezultate prin aplicarea metodelor sovietice înaintate Redkin şi Popov.**

**In acelaşi timp tovarăşul Ţiga Dumitru este organizator de grupă sindicală. Imbinînd munca sindicală cu cea de producţie, el reuşeşte să antreneze în întrecere şi pe ceilalţi tovarăşi de muncă.**

**Pentru meritele sale în producţie, tovarăşul Ţiga a fost declarat fruntaş în producţie**



## *Fruntaşul Niculae Oprea*

*Tovarăşul Niculae Oprea lucrează la secţia de unt a fabricii de produse lactate Simeria. Deşi este nou în muncă, el a reuşit să-şi însuşească în scurt timp procesul de producţie. Ca U.T.M.-ist, el îmbină în mod continuu, munca politică cu cea de producţie, fiind un exemplu şi pentru ceilalţi tovarăşi din secţie.*

*In întrecerea socialistă în cinstea zilei de 7 Noiembrie, cea de a 37-a aniversare a Marii Revoluţii Socialiste din Octombrie, tovarăşul Oprea a reuşit să dea zilnic o producţie de 300—400 kg unt, devenind fruntaş în producţie.*

# Cum se destăşoară activitatea culturală pe vasul pescăresc „Octombrie Roşu“

*Astăzi muncitorii pescari din flota pescuitului maritim de larg îți vorbesc despre vasul-bază „Octombrie Roșu“ ca despre ceva obișnuit, firesc.*

*S-au împlinit însă numai 3 ani, la 21 aprilie 1954, de cînd vasul acesta, ce pare un uriaș pe lîngă cuterele și pescadoarele flotei pescărești, și-a început activitatea. Cîte mii de mile n-a străbătut de atunci în largul mării, îndeplinindu-și sarcina încredințată! Ca vas-bază pentru brigăzile de pescari de la pescuitul maritim de larg, „Octombrie Roșu“ a adus și continuă să aducă o contribuție considerabilă în dezvoltarea pescuitului nostru maritim de larg. Aici, la bordul lui „Octombrie Roșu“, mai multe echipe de cercetători științifici au întreprins — în ultimii 3 ani — o serie de importante studii și cercetări legate de cunoașterea vieții din Marea Neagră, în scopul dezvoltării pe temei științific a pescuitului nostru de mare-larg.*

*In același timp însă pe vasul „Octombrie Roșu“ se desfășoară o rodnică activitate culturală în rîndul muncitorilor pescari. Astfel, în sala de mese a vasului sînt așezate măsuțe pentru șah. Tot aici întîlnești o bibliotecă bogată ce numără peste 5000 cărți literare și cărți tehnice de specialitate. Dintre aceste cărți un număr de 4300 sînt scrise în limba romînă iar restul în limba rusă. Pentru a se asigura o circulație mai rapidă a cărților de la biblioteca vasului, se utilizează metoda bibliotecilor volante. Astfel se difuzează aproape săptămînal pentru echipajul pescadoarelor și cuterelor cîte un număr mare de cărți. După ce acestea sînt citite, se reînoiesc cu alte cărți pe care membrii brigăzilor de pescuit și membrii din echipajul vaselor din flota de larg le cer tovarășei Lazăr Viorica, responsabila bibliotecii de pe vasul „Octombrie Roșu“.*

*Aproape toți pescarii din flota pescuitului de larg sînt abonați la diferite ziare și reviste, pe care le primesc pe mare după o zi-două fiind aduse de pescadorul ce transportă peștele proaspăt la uscat și execută diferitele operațiuni de aprovizionare.*

*Campionatele de șah pe vasul-bază au devenit o adevărată tradiție. Cu multă pasiune se dispută partidele de șah între oamenii de la bordul lui „Octombrie Roșu“, muncitorii pescari și echipajele cuterelor sau pescadoarelor. Deseori ai să întîlnești pe tov. Ștefănescu Nicolaie, comandorul vasului „Octombrie Roșu“, jucînd șah cu tînărul Șaim Marcu — asistent la mașină, pe timonierul Ion Truță — secretarul organizației U.T.M. cu tov. Grigore Spacenco — secretarul organizației de bază P.M.R. de pe vas și atîția alții.*

*Nu trece o lună de zile fără ca oamenii de pe vasul „Octombrie Roșu“ să nu asiste la o conferință, fie tehnic-profesională, fie dezbătînd diferite probleme de politică curentă. Cercul A.R.L.U.S de pe vas dă un sprijin permanent pentru popularizarea bogatei experiențe a pescarilor sovietici. De pildă, nu-i mult timp de cînd tovarășa Daria Spacenco a susținut referatul (primit prin Cercul A.R.L.U.S.) despre dezvoltarea pescuitului maritim de larg cu ajutorul năvoadelor pungă.*

*A fost o vreme cînd echipa culturală a vasului-bază „Octombrie Roșu“ dădea — după consfătuirile de producție sau în zilele de sărbătoare — frumoase festivaluri artistice, jocuri și recitări. Datorită însă lipsei de interes atît a președintelui secției sindicale de pe vasul „Octombrie Roșu“ — tov. Ivan Vasiliu — cît și a Comitetului sindical al întreprinderii piscicole Constanța (președinte tov. Racoviță) față de activitatea echipei culturale, aceasta și-a slăbit activitatea.*

*Comitetul sindical trebuie să sprijine echipa culturală pentru ca aceasta să-și completeze numărul de membri, să-și reia activitatea și*

*să și-o îmbogățească mai ales pe timpul iernii cînd va trebui să prezinte festivaluri artistice, atît la bordul vasului, cît și în sala clubului — la uscat —, sau în punctele pescărești de pe litoralul mării.*

*Totodată organele sindicale de la întreprinderea piscicolă Constanța trebuie să se îngrijească în mod permanent de reîmprospătarea cărților din biblioteca vasului. De asemenea trebuie să se organizeze vizionarea periodică de filme.*

*Este necesar să fie lichidate deindată lipsurile ce mai dăinuie în ce privește activitatea culturală pe vasul „Octombrie Roșu". Numai în felul acesta muncitorii noștri pescari se vor putea bucura pe deplin de roadele culturii. Dezvoltarea activității culturale în rîndul muncitorilor pescari de mare-larg, va constitui pentru aceștia un puternic imbold în lupta pe care o duc ca să smulgă din apele mării cantități tot mai mari de pește pentru hrana oamenilor muncii de la orașe și sate.*

Ing. I. ALEXANDRESCU

# Mai multe produse lactate de calitate din ce în ce mai bună

Chemarea la întrecerea socialistă în întîmpinarea zilei de 7 Noiembrie, lansată de colectivele de muncitori ale unor întreprinderi din regiunea Stalin a stîrnit un viu interes în rîndurile lucrătorilor din industria laptelui.

I.S.P.L.-Sighișoara, care face parte dintre întreprinderile care au lansat această chemare, se menține în fruntea întrecerii. Pînă la 31 august a. c., această întreprindere și-a îndeplinit planul valoric anual în proporție de 100,14%. Pînă la 30 septembrie a. c. planul pe 1954 la unt superior a fost îndeplinit în proporție de 184,7%, iar sarcina anuală de producție la brînzeturi a fost îndeplinită pînă la aceeași dată în proporție de 113,8%. Planul anual la cazeină a fost îndeplinit încă din primele zile ale lunii octombrie.

Pe trimestrul III I.S.P.L.-Sighișoara și-a îndeplinit planul la colectări (cotă, contractări și achiziții) în proporție de 139,8%.

De asemenea, I.S.P.L. Cluj se numără printre întreprinderile fruntașe în întrecerea socialistă în cinstea zilei de 7 Noiembrie.

Astfel, la această întreprindere planul pe luna septembrie a fost depășit la unt cu 46 la sută, la brînză cu 15 la sută și la cazeină cu 100 la sută. Angajamentul luat de a da pînă la sfîrșitul anului 300.000 litri lapte peste plan a fost respectat: pînă la sfîrșitul lunii septembrie, colectivul fabricii a pus la dispoziția consumatorilor 240.000 litri lapte peste prevederile planului.

Planul global al acestei întreprinderi a fost îndeplinit pe luna septembrie în proporție de 105,3%, iar planul trimestrial în proporție de 114,2%.

Planul de colectări a fost îndeplinit pe luna septembrie în proporție de 118,3%, iar pe întreg trimestrul III în proporție de 123,3%.

La I.S.P.L.-Timișoara planul global pe luna septembrie a fost îndeplinit în proporție de 174% iar planul trimestrial în proporție de 157,6%.

La această întreprindere planul de colectări pe trimestrul III a fost realizat în proporție de 124,9%, iar planul de colectări pe luna septembrie în proporție de 137,7%. Au fost raioane din cadrul acestei întreprinderi care au depășit cu mult planul la cote, contractări și achiziții. Astfel, raionul Almaș a îndeplinit planul la contractări pe luna septembrie în proporție de 114,9% iar raionul Sînnicolaul Mare în proporție de 658%.

Sînt însă în sectorul industriei laptelui și o serie de întreprinderi rămase cu mult în urmă față de sarcinile de plan, întreprinderi care lasă de dorit din punct de vedere al gospodăririi și grijei față de avutul obștesc, al calității produselor etc. Astfel, printre întreprinderile codașe din acest sector se numără și I.S.P.L. Bistrița (Director Petrea Constantin) care și-a realizat planul global pe luna septembrie a. c. numai în proporție de 85,5%, iar pe întreg trimestrul numai în proporție de 84%.

De asemenea I.S.P.L. Dej (Director Muscă Cornel) și-a realizat planul pe luna septembrie a. c. numai în proporție de 76,5%.

Conducerea acestor întreprinderi nu a știut să folosească toate posibilitățile existente pentru îndeplinirea sarcinilor de plan. Organele sindicale ale acestor întreprinderi nu au reușit să mobilizeze pe muncitori, tehnicieni și ingineri în întrecerea socialistă, nu au sprijinit extinderea metodelor noi în muncă pentru reducerea prețului de cost și pentru îmbunătățirea calității produselor.

Este necesar ca aceste întreprinderi să-și analizeze în mod temeinic lipsurile care le mai frînează continua lor dezvoltare și cu sprijinul organelor de partid locale să depună toate eforturile pentru lichidarea rămînerii lor în urmă.

Ziua de 7 Noiembrie — să găsească pe toți muncitorii, tehnicienii și inginerii din industria alimentară cu angajamentele îndeplinite, înainte de termen, traducînd prin aceasta în viață sarcinile partidului cu privire la ridicarea nivelului de trai al oamenilor muncii

P. BARBU

# Cum a muncit întreprinderea noastră pentru realizarea şi depăşirea planului pe trim. III

Datorită condiţiilor create de partid şi guvern şi în special în urma apariţiei Hotărîrii prîvind sistemul îmbunătăţit al contractărilor şi achiziţiilor de lapte, întreprinderea noastră a reuşit să depăşească lunar planul de producţie pe 1954. In acelaşi timp a fost îndeplinit şi planul pe sortimente.

In cursul trimestrului II au fost introduse două noi sortimente (iaurtul şi smîntîna la pahar). S-a extins mult producţia brînzei proaspete de vaci necesară spitalelor, cantinelor, creşelor şi căminelor din oraşul şi regiunea noastră.

La realizările noastre în problema colectărilor a contribuit în primul rînd atitudinea corectă a colectorilor noştri, care au respectat faţă de producători termenele de plată a laptelui colectat, au făcut just analizele, la termenele fixate, şi au acordat avantajele cuvenite contractanţilor de lapte.

In cursul acestui an cadrele tehnice ale întreprinderii noastre au fost completate cu elemente tinere, avînd o pregătire temeinică, care fac faţă cu cinste sarcinilor.

Acordînd importanţa cuvenită dezvoltării întreprinderii noastre, Ministerul Industriei Alimentare ne-a repartizat în cursul acestui an încă doi ingineri absolvenţi ai Institutului de industrie alimentară. De asemenea am primit cadre bine pregătite în problema laptelui de la şcolile medii tehnice de industrie alimentară din Cluj şi Timişoara.

La raioanele Deta, Timişoara, Sînnicolaul Mare, Almaş-Mehadia şi Moldova Nouă au fost încadraţi în posturi de tehnicieni elemente tinere, absolvenţi ai şcolii medii şi profesionale.

De asemenea, la secţiile de unt din Timişoara şi Prilipeţi au fost trimişi ingineri tineri, absolvenţi ai Institutului de industrii alimentare.

La secţia de brînzeturi superioare Liebling, atît meşterul secţiei, cît şi restul muncitorilor sînt tineri absolvenţi ai şcolii profesionale.

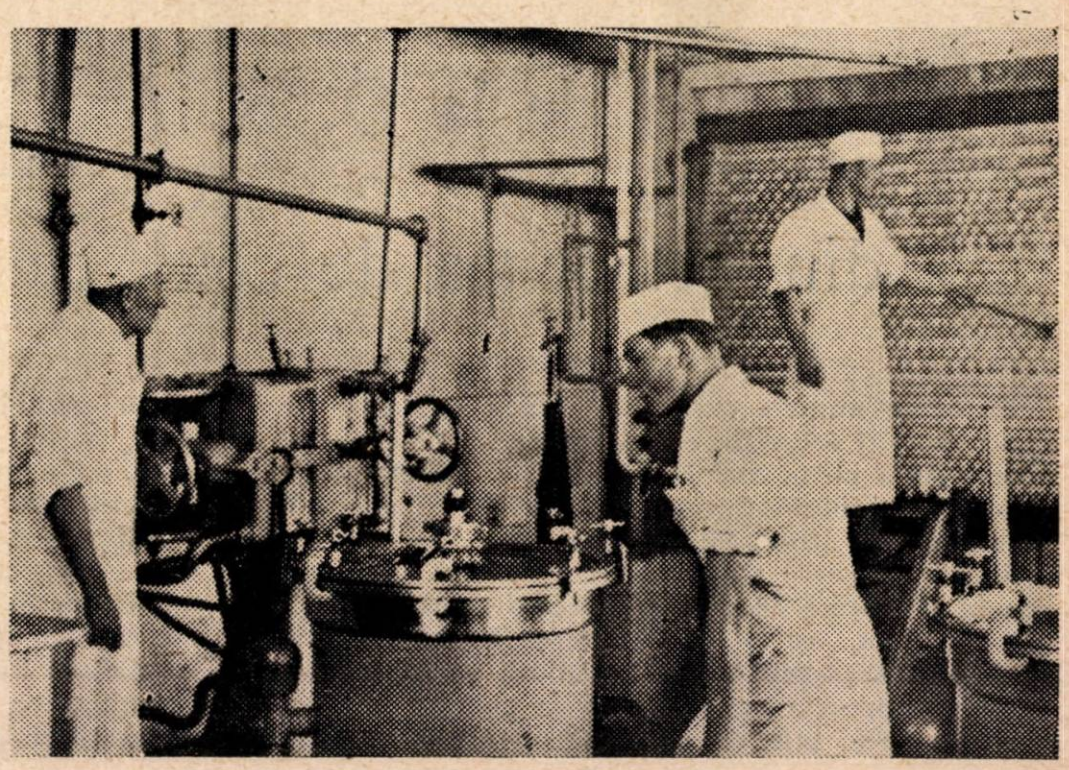
★

Ca raion fruntaş se menţine raionul Deta, care a realizat planul la contractări în proporţie de 532,60%, la achiziţii — 161,46%, iar la cotă — 83,19%. Aici s-a simţit din plin sprijinul raionului de partid şi al sfatului popular raional, iar din partea C.S.C. raional tovarăşul Oprescu s-a ocupat în deaproape de problema colectărilor de lapte.

Antrenaţi în întrecerea socialistă în procent de 95% şi aplicînd cu succes metodele sovietice înaintate Voroşin şi ing. Samsonov, muncitorii secţiilor de producţie au îndeplinit planul de producţie pe trimestrul III după cum urmează: la lapte de consum în proporţie de 281,56%, la unt cu 156,72%, la brînzeturi 117,86%, iar la cazeină 123,97%.

Aceste depăşiri, precum şi obţinerea unor produse de calitate, se datoresc în mare măsură hotărîrilor luate în consfătuirile de producţie pe secţii şi întreprindere, precum şi aplicării la timp a unor măsuri tehnico-organizatorice.

In consfătuirile de producţie s-au scos la iveală lipsurile şi greutăţile întîmpinate de unele secţii. La una din aceste consfătuiri s-a propus mecanizarea scoaterii zerului din cazanele de fabricat brînzeturi la secţia Liebling. Această propunere a fost realizată în scurt timp, cu posibilităţile interne ale întreprinderii. Prin această mecanizare s-a scurtat durata de fabricaţie a brînzeturilor cu circa o oră pe zi. Mecanizarea constă din instalarea unei pompe la axul de transmisie



I. S. P. L. — Timişoara.
Aspect din secţia de pasteurizarea laptelui

a separatorului şi are drept scop absorbirea zerului din cazanele de fabricat brînzeturi, care este apoi transportat pe ţevi în bazinul de depozitare. In trecut această operaţie se făcea manual, din care cauză se producea o mare risipă de zer. Mecanizarea a fost realizată de meşterul Ulrich Adam şi mecanicul de secţie. S-a mai construit în cursul trimestrului III la secţia de unt Timişoara, un cărucior pentru transportul lăzilor de unt. Prin transportul lăzilor de unt, din camerele frigorifere la rampa de încărcare — cu acest cărucior — se economiseşte timp şi se înlocuieşte munca fizică printr-o muncă mecanică. Cărucio-rul a fost construit de către mecanicul-şef al întreprinderii, din ţevi şi roţi existente la întreprindere.

In muncile de colectare şi producţie s-au evidenţiat în mod deosebit tovarăşii Thomas Iosif, Baloş Rista şi candidatul de partid Vogel Helmut de la secţia de unt Timişoara, care au dat în trimestrul III numai produse de calitatea I şi superioară.

La secţia Liebling s-a evidenţiat fruntaşul în producţie Ulrich Adam, care, pentru meritele sale a primit cu ocazia zilei de 23 August — „Medalia Muncii".

Au mai fost distinşi cu „Medalia Muncii": Gurău Petru, colector din comuna Jebel, care şi-a depăşit planul la contractări cu 204%, realizînd în acelaşi timp planul la achiziţii şi cotă cu 100%, precum şi Benedek Eugen, şeful serviciului colectări.

In urma muncii depuse şi a depăşirii planului — cantitativ şi calitativ — Vogel Helmut a realizat un cîştig mediu lunar pe trimestrul III de 1.811 lei, colectorul de lapte Gurău Petru — 1.560 lei, iar U.T.M.-istul Ulrich Adam, meşterul secţiei Liebling, un cîştig mediu lunar de 1.501 lei. Colectorul de lapte Remetea Păun din comuna Dolboşeţ — raionul Almaş-Mehadia a realizat un cîştig de 1.857 lei lunar.

La staţia de pasteurizare a laptelui din Timişoara s-au instalat de curînd pasteurizatoare şi preîncălzitoare sovietice care uşurează cu mult munca colectivului de la această secţie şi scurtează timpul de lucru. Un ajutor efectiv în mecanizarea staţiei de pasteurizare, precum şi în instalarea unui compresor, care pînă atunci nu era folosit, l-a dat inginerul şef al întreprinderii — tovarăşul Pop Laurenţiu, întrebuinţînd în majoritatea cazurilor materialele existente în întreprindere.

Prin utilizarea resurselor interne şi introducerea unui regim de reducere a cheltuielilor administrativo-gospodăreşti, am reuşit să reducem preţul de cost al untului în luna iulie şi august cu 4.52%, peste sarcina de reducere planificată.

In munca noastră am avut un sprijin susţinut din partea organizaţiei de partid din întreprindere şi a organelor de partid locale.

Comitetul sindical (preşedinte tovarăşa Carte Maria) şi organizaţia U.T.M. (secretar tovarăşul Felnik Eberhardt) au dat de asemenea un sprijin preţios în îndrumarea muncitorilor în vederea realizării şi depăşirii sarcinilor de plan.

Dar, în cadrul întreprinderii noastre mai persistă şi unele lipsuri. Astfel, noi am impulsionat ritmul de contractări, fără a fi asigurat contractanţilor tărîţele necesare prevăzute în contract. Mai sînt comune unde nu am putut elibera tărîţe pentru laptele predat încă din luna august. Remedierea acestei lipse constituie o preocupare deosebită a colectivului nostru de conducere, a organizaţiei de partid şi sindicale. Vom depune toate eforturile ca în cursul acestui trimestru să predăm producătorilor tărîţele restante.

Din lipsa noastră de vigilenţă, în comunele Jamul Mare, Pădureni din raionul Deta şi Gîrbovăţ din raionul Mehadia, s-au strecurat colectori necinstiţi care nu au achitat la timp drepturile producătorilor, iar la Jamul Mare, fosta colectoare Enuş Cristina şi-a însuşit o parte din sumele ce se cuveneau producătorilor. Aceştia au fost înlocuiţi imediat şi daţi pe mîna justiţiei populare.

Muncind mai organizat, păstrînd o legătură mai strînsă cu terenul, vom reuşi să punem la dispoziţia consumatorilor produse din ce în ce mai multe şi de bună calitate.

**M. GEORGESCU**
Director I.S.P.L.—Timişoara

# Colectivul de la O. R. A. C. A.–Gurahonţ trebuie să lupte pentru lichidarea lipsurilor din activitatea de contractări şi achiziţii

In urma muncii desfăşurată în activitatea de contractări şi achiziţii, colectivul de la O.R.A.C.A.-Gurahonţ a putut înregistra unele rezultate pozitive în domeniul stimulării creşterii şi îngrăşării animalelor la producătorii particulari.

Mulţi achizitori din cuprinsul acestui raion au reuşit să obţină importante depăşiri peste sarcinile de plan, ca de pildă, Aurel Răspigan care pînă la 20 septembrie şi-a îndeplinit planul la bovine în proporţie de 400% iar la porcine l-a depăşit cu 50%, sau Traian Mariş care şi-a realizat planul anual la contractarea viţeilor în numai 9 luni, iar la oi cu peste 25% peste planul anual.

Printr-o permanentă muncă de lămurire desfăşurată în mijlocul crescătorilor de animale mulţi din aceştia au fost determinaţi să încheie contracte pentru a treia oară, cum este cazul cu producătorii Alexa Petroman din Răspig, Ghenadie Tabula din Revetiş, Ana Teodor din Slatina de Criş şi mulţi alţii.

In munca pentru popularizarea avantajelor pe care statul le acordă contractanţilor ca şi în atra-

gerea producătorilor la semnarea de contracte au dat un sprijin preţios cei mai mulţi din agenţii comunali care activează în comunele raionului, evidenţiindu-se în deosebi agenţii Ioan Coşna din Dezna, Gheorghe Rad din Cued, Ioan Chiş etc.

Acolo unde munca s-a desfăşurat în condiţii bune şi unde organele de teren au muncit conştiincios şi cu tragere de inimă s-au putut înregistra rezultate pozitive. Ele s-au oglindit în realizarea planului de contractări şi achiziţii pe întregul raion, unde pînă în luna septembrie 84% din planul anual la bovine a fost îndeplinit.

In schimb planul la celelalte categorii de animale a rămas simţitor în urmă, ceea ce denotă că întreaga muncă de propagandă şi agitaţie a fost concentrată în mod nejust într-o singură direcţie, neglijîndu-se speciile de animale mici — porci, viţei, oi, păsări.

In activitatea de la O.R.A.C.A.-Gurahonţ mai stăruie încă şi alte lipsuri care au influenţat nerealizarea planului la toate speciile de animale. Aşa de pildă, organele de la O.R.A.C.A. nu au acordat importanţa cuvenită dirijării mărfurilor din comerţul de întîmpinare care joacă un rol însemnat în stimularea producătorilor de a contracta cu statul. Unele mărfuri au fost distribuite în cantităţi insuficiente în anumite comune pe cînd în altele cantităţile au fost cu mult mai mari decît necesităţile. In comuna Hălmagiu producătorii au nevoie de şine pentru căruţe, ţigle şi bumbac, dar în loc să se ţină seama de aceste necesităţi s-au trimes cojoace, căciuli şi scînduri pentru care nu există cereri.

Tot în această privinţă trebuie criticată atitudinea conducerii oficiului raional care nu s-a interesat dacă cooperativele satisfac cererile de mărfuri ale contractanţilor spre a interveni acolo unde pe nedrept asemenea cereri nu sînt rezolvate.

In acelaşi mod au fost încălcate şi celelalte avantaje de care trebuie să se bucure contractanţii. Mulţi din ei n-au primit nici pînă acum porumbul ce li se cuvine pe baza contractelor încheiate, fapt care influenţează în mod negativ acţiunea de creştere şi îngrăşarea animalelor contractate.

A fost nesocotită de asemenea în multe cazuri dispoziţia legală în baza căreia cei care încheie contracte pentru îngrăşarea de porci pot cumpăra scrofiţe de rasă de la stat, la preţ oficial, pe credit şi fără dobîndă. In loc de 3000 purcei de care avea nevoie oficiul raional pentru a satisface cererile producătorilor, n-a primit de la O.R.A.C.A. decît 500 bucăţi, număr cu totul insuficient.

Multe neajunsuri în activitatea de contractare şi achiziţii provin şi din faptul că se practică pe scară mare cîntărirea „din ochi" a animalelor. La Buteni, Gurahonţ şi Sebiş există cîntare, dar ele sînt defecte şi nimeni nu se îngrijeşte de repararea lor. La Hălmagiu locuitorii care încheie contracte sînt nevoiţi să bată drumurile cu vitele pînă la cîntarul de la cantonul C.F.R., ceea ce înseamnă o păgubitoare pierdere de timp atît pentru organele de contractare cît şi pentru contractanţi.

Toate acestea fac ca oficiul raional Gurahonţ, deşi a obţinut unele succese să fie considerat totuşi ca unul din oficiile rămase în urmă. Acest oficiu trebuie să treacă în timpul cel mai scurt la îmbunătăţirea muncii prin lichidarea tuturor lipsurilor semnalate şi organizarea unei activităţi rodnice care să asigure îndeplinirea integrală a sarcinilor de plan şi chiar depăşirea lor.

# Să îmbunătăţim munca de achiziţii şi contractări de animale

Planul de achiziţii şi contractări de animale pe anul în curs, precum şi planul de cote obligatorii din raionul Focşani — regiunea Bîrlad, au fost întocmite în raport cu posibilităţile reale ale raionului.

Asigurîndu-şi sprijinul sfaturilor populare raionale şi comunale, O.R.A.C.A. a realizat unele succese în activitatea de contractare şi achiziţie de animale. Astfel în semestrul I/1954 s-au încheiat contracte pentru 632 bovine, 272 capete porcine, 259 capete viţei, 101 capete mînzaţi etc.

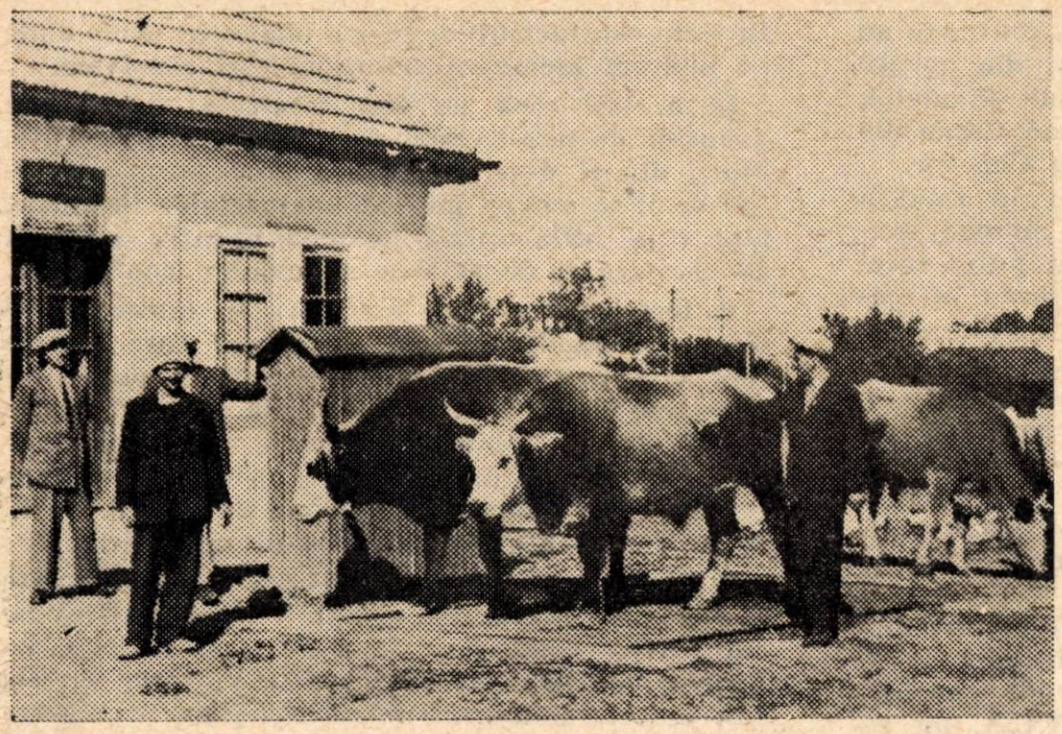
Livrînd animalele contractate, numeroşi ţărani muncitori au beneficiat de însemnate avantaje. Astfel, ţăranul muncitor Zainea R. Ioan din comuna Gugeşti a contractat cu O.R.A.C.A. 2 boi în greutate de 1186 kilograme la care a obţinut un spor de 150 kilograme. Livrîndu-i la 4 octombrie a. c. a primit 5337 lei. De asemenea a mai beneficiat şi de o reducere de 250 kilograme porumb la predarea cotei obligatorii de cereale şi 48 kilograme din cota de carne. Totodată a beneficiat de dreptul de a cumpăra din comerţul de întîmpinare produse industriale la preţ redus. In plus, producătorul a mai primit de la O.R.A.C.A., în contul boilor livraţi, 3 kilograme talpă şi 7 fuse piele.

Pentru realizările frumoase obţinute în cursul trim. I şi II al anului 1954, Oficiului raional de achiziţii şi colectări de animale Focşani i s-a decernat Steagul Roşu de raion fruntaş pe regiunea Bîrlad.

In ultimele două luni O.R.A.C.A. Focşani a încheiat peste 160 contracte pentru îngrăşarea de bovine, 7 contracte pentru mînzaţi, 32 contracte pentru viţei, 38 contracte pentru porcine etc. Printre contractanţi se află numeroase gospodării agricole colective din raion care s-au angajat să livreze un număr însemnat de animale.

O preocupare de seamă pentru întreg aparatul tehnic şi administrativ a fost aceea ca oficiul de achiziţii şi contractări de animale din raionul Focşani să fie aprovizionat în permanenţă cu talpă, piele şi bumbac, produse care să fie vîndute imediat producătorilor care respectă obligaţiile contractuale.

Cu toate rezultatele pozitive pe care le-a obţinut, în activitatea Oficiului raional s-a manifestat o mare lipsă datorită faptului că



Țăranul muncitor Zainea R. Ion, din com. Gugești, raionul Focșani, a livrat statului pe bază de contract doi boi în greutate de 1186 kg. pentru care a primit 5337 lei și alte importante avantaje

ne-am îndreptat atenția în special către contractările de animale mari — bovine — neglijînd contractările de animale mici, din care cauză planul la aceste animale n-a fost realizat. De asemenea, aparatul de achizitori n-a reușit să cuprindă întregul raion. Există și acum comune unde s-au încheiat contracte foarte puține sau chiar deloc.

Deși conducerea Oficiului raional a instruit organele de teren (achizitorii și subachizitorii de animale), totuși se mai practică metoda cîntăritului din ochi și se preiau animale care nu au atins sporul de greutate stabilit la încheierea contractului. De exemplu, achizitorul Zodie Ștefan s-a făcut vinovat de practicarea metodei cîntăritului din ochi înregistrînd în contract greutăți apreciate greșit. Asemenea atitudini condamnabile trebuie combătute cu tărie și curmate din rădăcină. Este de datoria Oficiului raional să ia măsurile necesare pentru a realiza o îmbunătățire serioasă în activitatea organelor de teren, să urmărească temeinic felul cum se îndeplinește planul de contractare, să asigure o îndrumare și un control permanent și eficace.

O altă lipsă a noastră constă în faptul că noi nu am colaborat în suficientă măsură cu organele locale ale Sindicatului muncitorilor din industria alimentară în acțiunea de contractări și achiziții de animale și produse animale. Pentru remedierea lipsurilor este necesar ca O.R.A.C.A.-Focșani, cu sprijinul organelor sindicale și avînd îndrumarea permanentă a organelor de partid locale, să se preocupe cu atenție de întreaga muncă de achiziții și contractări din raion, asigurînd astfel îndeplinirea integrală și la timp a sarcinilor de plan.

**PORUMBESCU GRIGORE**
Director al Oficiului regional de achiziții și contractări de animale Bîrlad.

# Din realizările atelierului de mezeluri–Bîrlad

*Colectivul fabricii noastre a întîmpinat cu avînt în muncă ziua de 7 Noiembrie — cea de a 37-a aniversare a Marii Revoluții Socialiste din Octombrie.*

*Angajamentele luate în cinstea acestui eveniment au și început a fi traduse în viață încă din primele zile.*

*A doua zi după luarea angajamentelor, brigada U.T.M. de calitate a început a lucra de zor. Utemiștii Dima Ion, Hriban Viorel, Smărăndoiu Ion, Snalberghcr Constantin, ajutați de maistrul mezelar Stamatiu Vasile au început să-și pună la punct mașinile. Dorința de a respecta angajamentul luat a devenit preocuparea întregului colectiv de muncitori și tehnicieni. Fiecare tovarăș din brigadă este conștient că numai folosind întreaga capacitate de lucru a mașinilor va putea să-și realizeze angajamentele luate dînd produse mai multe și mai bune.*

*Cele mai bune rezultate în muncă le-a dobîndit utemistul Doroftei Grigore — brigadier mezelar — fruntaș în întrecerea socialistă, care depășește în mod regulat norma de producție cu 25—35%, dînd în același timp produse de calitate. Utemistul Doroftei Grigore lucrează după avansata metodă sovietică Voroșin, fiind un exemplu în muncă pentru toți ceilalți muncitori.*

*De asemenea o contribuție efectivă în realizarea și depășirea planului a adus-o și muncitorul Rusu Gheorghe de la secția afumătorie, care depășește în mod regulat norma de producție cu 114%.*

*Lucrînd cu multă rîvnă, colectivul fabricii de mezeluri Bîrlad a reușit în luna septembrie să dea peste plan cantitatea de 15,3 tone preparate de carne*

*La crenvurști și debrețini planul a fost depășit cu 88,9%, la cracauer cu 174%, la salam italian cu 28%, iar la salam rusesc cu 24%.*

*Colectivul de muncă al fabricii noastre este preocupat continuu nu numai de îndeplinirea și depășirea planului de producție, ci și de îmbunătățirea calității produselor, de folosirea pe o scară din ce în ce mai largă a resurselor interne și de extinderea mișcării inovațiilor. In felul acesta vom contribui la sarcinile trasate de partid cu privire la sporirea bunurilor alimentare*

VĂLEANU DUMITRU
Șeful serviciului organizarea și normarea muncii — I.R.I.C. Bîrlad

# Alimentarea raţională, baza ridicării producţiei animale

**Dr. M. Popescu Băran**
Medic veterinar din M. I. A.

Proiectul directivelor Congresului al II-lea al Partidului, cu privire la dezvoltarea agriculturii în următorii 2—3 ani, pune în faţa întregului popor, între sarcinile principale, dezvoltarea creşterii animalelor. De îndeplinirea acestei sarcini depinde îmbunătăţirea aprovizionării populaţiei cu alimente de origină animală (carne, lapte, ouă etc.). Pentru ca această sarcină să poată fi tradusă în fapt, gospodăriile agricole şi întreprinderile de stat de creştere şi îngrăşare de animale, trebuie să-şi mărească efectivele de animale conform planurilor ce au de realizat, ca urmare a acestor directive şi chiar să le depăşească.

Aşa cum se arată în proiectul de directive şi în legea pentru dezvoltarea creşterii animalelor în anii 1954—1956 în R.P.R., odată cu creşterea numerică a efectivelor de animale, este absolut necesar să fie îmbunătăţită şi mărită baza furajeră a acestor animale de rentă.

Pentru a putea mări productivitatea animalelor, este absolut necesar să fie creată o bază furajeră solidă şi să fie folosite raţional nutreţurile ce intră în raţiile de hrană a acestor animale.

A hrăni raţional animalele nu înseamnă a le da numai anumite cantităţi din diferite nutreţuri, socotite necesare după raţii. Trebuie să ştim să alegem nutreţurile în aşa fel, în ceea ce priveşte combinarea şi raportul dintre ele, pentru ca folosind o cantitate minimă de nutreţuri, animalele să primească toate substanţele hrănitoare necesare, atît pentru întreţinerea lor cît şi pentru mărirea productivităţii.

Experienţele arată că dacă, de exemplu, am da purceilor înţărcaţi cantitatea de substanţe hrănitoare impuse de norme, numai sub formă de orz şi şrot, greutatea lor deşi ar spori, acest spor nu ar fi suficient. Dacă însă am reduce din raţia alimentară a purceilor cantitatea de şrot şi boabe, înlocuind o parte din acestea cu o cantitate oarecare de făină de carne sau de drojdii furajere, echivalentă în ceea ce priveşte conţinutul de substanţe albuminoide, cu cantitatea de şrot sau orz, scoasă din raţie, vom constata că sporul de greutate al purceilor, este cu mult mai mare. Folosind această metodă de hrănire se reduce cantitatea de nutreţ consumată pentru unitatea de spor în greutate.

Numai atît însă nu este suficient. Se cere ca animalele să digere uşor, să consume cu poftă toate nutreţurile şi să nu lase resturi neconsumate. Aceasta înseamnă că trebuie să pregătim nutreţurile în aşa fel ca ele să devină mai gustoase, deci să mărească pofta de mîncare a animalelor.

Cercetările ştiinţifice şi experienţa gospodăriilor fruntaşe, arată că atunci cînd alimentaţia se îmbunătăţeşte, productivitatea animalelor creşte mult mai repede decît cresc cheltuielile cu furajul. De exemplu: o vacă cu lapte care cîntăreşte 400 kg şi care produce 1000 kg lapte, are nevoie pe an, de circa 2000 unităţi nutritive; pentru o producţie de lapte de 2000 kg, ea nu va avea nevoie decît de 2500 unităţi furajere, iar pentru a produce 3000 kg lapte, îi vor fi necesare 3000 unităţi furajere. Deci, cînd cantitatea de lapte produs creşte de la 1000 la 2000 kg, cantitatea de furaj folosită pentru hrană creşte numai cu 25%, iar cînd cantitatea de lapte se triplează, cantitatea furajului întrebuinţat creşte numai cu 50%.

Baza hranei tuturor animalelor domestice, exceptînd porcii şi păsările, o constituie nutreţurile fibroase. Însuşirea generală a nutreţurilor fibroase, constă în conţinutul extrem de mare în substanţă greu digestibilă — celuloza — cum şi în duritatea lor.

Animalele domestice sînt „convertoarele" (transformatoarele) materiei prime vegetale în produse de natură animală.

Deci, cu ajutorul animalelor noi putem transforma materia primă vegetală în carne, lapte şi lînă, necesare omului.

Angrenarea acestui „convertor" în producţia agricolă reprezintă un mijloc foarte puternic pentru dezvoltarea întregii agriculturi şi ea este necesară pentru a asigura poporului o hrană completă, iar industriei alimentare materia primă necesară.

După capacitatea de a transforma în mod rapid şi economic nutreţurile vegetale în produse alimentare, vaca de lapte nu are pereche între animalele domestice. Apropiat de vacă din punct de vedere al utilizării hranei, este porcul.

Totuşi porcul utilizează în mod economic şi raţional numai raţiile care se compun în special din nutreţuri concentrate, în timp ce mai mult de jumătate din raţia vacilor de lapte o alcătuiesc deobicei nutreţurile grosiere şi rădăcinoasele.

Aceste observaţii ne arată modul raţional cum trebuie să folosim furajele în funcţie de fiecare specie de animale.

Crearea unei baze furajere solide şi abundente necesită dezvoltarea culturilor de fîneţe, necesită măsuri sistematice pentru ameliorarea fîneţelor şi păşunelor naturale, precum şi inten-

sificarea culturilor pentru furaje suculente, utilizarea lor în mod raţional, în funcţie de fiecare specie de animal.

Pentru a ridica producţia animalelor domestice şi mai ales a vacilor de lapte şi a porcilor, precum şi pentru creşterea cît mai reuşită a tineretului, sînt necesare furaje bogate în substanţe minerale şi vitamine.

Pentru aceasta trebuie să îmbunătăţim simţitor producerea şi conservarea furajelor şi în primul rînd a fînului şi a nutreţului însilozat, în scopul ridicării calităţii acestor furaje.

Odată cu consolidarea bazei furajere, este absolut necesar să ne îngrijim şi de consumul raţional al furajelor. In acest scop, este nevoie ca fiecare gospodărie să aibă un plan furajer şi un deviz furajer

Planul furajer trebuie întocmit în funcţie de particularităţile gospodăriei.

Un plan furajer bine întocmit este o condiţie principală pentru organizarea corectă a alimentaţiei vitelor şi pentru controlul consumului de furaje în cursul perioadei de stabulaţie.

Inainte de a începe alimentaţia animalelor în grajd, trebuie întocmit devizul intrărilor şi ieşirilor furajului, calculînd exact rezervele existente şi intrările diferitelor furaje prevăzute, precum şi de a determina cantităţile de furaj necesare.

Atunci cînd se calculează rezervele furajului, trebuie să se ţină seama de toate furajele gospodăriei — fibroase, suculente, concentrate, diferite resturi de la exploatarea cîmpului şi a grădinăriei, a industriilor şi ale consumului alimentar.

Pentru a putea determina furajul necesar şi pentru a putea întocmi planul furajer, trebuie să se cunoască şi sarcinile de producţie ale gospodăriei (cantitatea de lapte, creşterea numărului vitelor, surplusul de greutate vie a animalelor etc.), schimbările în efective în perioada de stabulaţie şi durata perioadei de stabulaţie. In planul furajer mai trebuie specificată cantitatea totală necesară în perioada de stabulaţie, precum şi cantitatea pentru fiecare lună.

Atunci cînd se întocmeşte planul furajer, este foarte important să se ţină seama de ordinea în care vor fi consumate furajele pentru utilizarea în modul cel mai raţional a furajelor care nu suportă o păstrare prea îndelungată.

Planul furajer astfel alcătuit, va duce inevitabil şi la organizarea unei alimentaţii după norme şi la organizarea evidenţei producţiei, adică, va contribui într-adevăr la organizarea raţională a alimentaţiei animalelor.

Deci, condiţia esenţială pentru valorificarea raţională a furajelor şi ridicarea producţiei animale, este organizarea justă a alimentaţiei.

Alimentaţia organizată raţional asigură sănătatea animalelor, obţinerea unor produşi viguroşi şi bine dezvoltaţi, păstrarea completă şi dezvoltarea bună a produşilor şi în fine valorificarea la maximum a capacităţii productive a animalelor, consumînd furajele în mod economic. Pentru a putea realiza toate acestea, este necesar să ne însuşim tehnica alimentaţiei animalelor domestice, să cunoaştem realizările ştiinţei în acest domeniu de zooeconomie, să studiem şi să ne însuşim tehnica şi experienţa gospodăriilor fruntaşe, pentru a le aplica în gospodăriile în care muncim.

# RECENZII

## FABRICAREA BRÎNZETURILOR TARI

**de A. M. Nikolaev şi V. V. Sorokin**

Editura Tehnică 1954

A apărut de curînd în traducere romînească, lucrarea „Fabricarea brînzeturilor tari", conţinînd descrierea celor mai noi procedee tehnologice folosite pentru fabricarea diferitelor sorturi de brînzeturi tari.

Lucrarea se adresează maiştrilor şi tehnologilor de la fabricile de brînzeturi. Autorii au ţinut seama la elaborarea ei de ultimele cercetări ştiinţifice în acest domeniu, cum şi de vasta experienţă şi metodele de muncă ale celor mai buni maiştri brînzari din U.R.S.S., care fabrică brînzeturi de calitate superioară, cu un consum specific minim de lapte.

Cartea cuprinde o parte generală şi una specială :

In partea generală sînt descrise compoziţia şi proprietăţile laptelui, noţiunile mai importante despre microflora acestuia, modul cum se face recepţionarea şi determinarea calităţii laptelui, modul de organizare a procesului de producţie la fabrica de brînzeturi, prepararea maielei de bacterii lactice din culturi praf şi prepararea fermentului cheag şi, în sfîrşit, procedeele cu privire la maturarea brînzeturilor.

In partea specială se expun procedeele tehnologice folosite pentru fabricarea brînzeturilor tari, adică a brînzei de Olanda, a brînzei şvaiţer şi a brînzeturilor sovietice cunoscute sub diferite denumiri (de Kostroma, de stepă, de Iaroslav, de Volga etc.).

Dintre diferitele sorturi de brînzeturi tari fabricate în U.R.S.S., brînza de Olanda se produce în proporţie de cel puţin 45—50% din întreaga producţie de brînzeturi. Din această cauză procedeele tehnologice folosite pentru producerea ei au fost necontenit îmbunătăţite, atît prin mecanizarea proceselor de producţie, cît şi prin mărirea productivităţii muncii. Totodată s-au obţinut importante reduceri la preţul de cost. Insistînd pe larg asupra procedeelor folosite pentru fabricarea brînzei de Olanda, autorii arată modul cum se face închegarea laptelui şi determinarea momentului final de coagulare şi prelucrarea coagulului. De asemenea, se ocupă de obţinerea, presarea şi sărarea caşului, maturarea brînzeturilor şi în sfîrşit finisarea, ambalarea şi transportul brînzeturilor.

In continuare, se descriu procedeele folosite pentru fabricarea brînzei de Kostroma, a brînzei de stepă, de Iaroslav, de Uglici, de Letonia şi de Iarţev, de Volga, a brînzei sovietice şi a celei de Moscova şi în sfîrşit a brînzei şvaiţer.

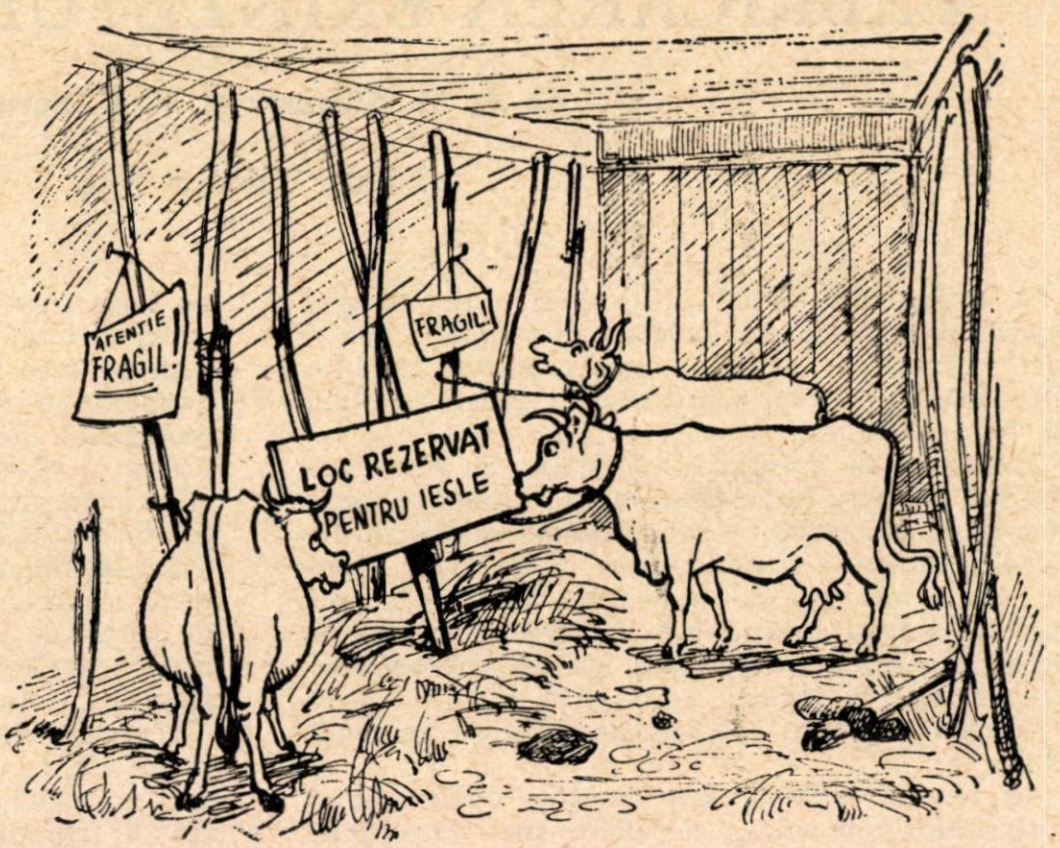
Urmează expunerea calculului randamentului în brînză, care este unul din indicii economici cei mai importanţi pentru buna desfăşurare a activităţii fabricilor de brînză şi descrierea modului cum se face aprecierea pierderilor prin uscare.

Apoi se arată defectele care iau naştere din diferite cauze în brînza fabricată şi mijloacele folosite pentru combaterea acestor defecte. In sfîrşit, se arată condiţiile care trebuie îndeplinite pentru păstrarea brînzei maturate, modul cum se face aprecierea calităţii brînzeturilor şi metodele folosite pentru controlul fabricaţiei şi a produsului finit, precum şi modul cum trebuie ţinut registrul tehnologic din întreprinderile producătoare de brînzeturi.

Lucrarea se încheie cu o anexă conţinînd dimensiunile formelor pentru diferite sorturi de brînzeturi şi o bibliografie.

Prin publicarea acestei cărţi se pune la dispoziţia tehnicienilor din ţara noastră, un material documentar deosebit de important şi cu totul nou, necesar pentru desăvîrşirea cunoştinţelor tehnicienilor noştri, cărora li se dă în acelaşi timp posibilitatea de a lărgi sortimentele de brînzeturi fabricate.

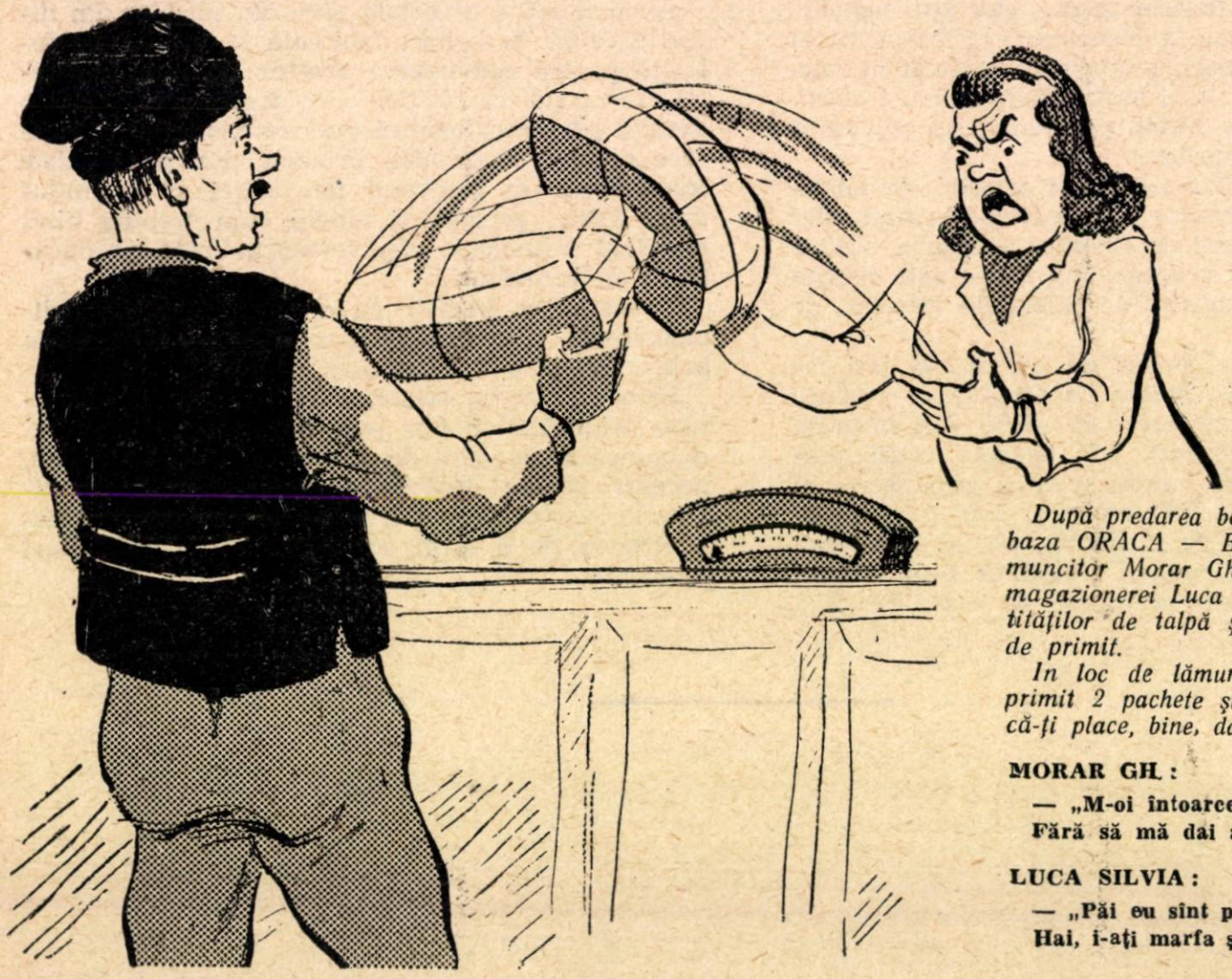
# Colțul SATIRIC




*Baza ORACA — Sighet întreține animalele preluate de la contractări cu nutreț stricat și mucegăit. Unele dintre animale stau legate de stîlpii unui saivan, care din cauză că sînt slabi, se pot prăbuși oricînd.*

**ACȚIUNEA VACILOR :**

**— „O cerere vom face de urgență,**
**(Avem și loc de iesle rezervat)**
**S-organizăm un schimb de experiență,**
**Cu cei ce-n grajdul ăsta ne-au băgat".**



*După predarea boilor contractați cu baza ORACA — Baia Mare, țăranul muncitor Morar Gh. a cerut lămuriri magazionerei Luca Silvia asupra cantităților de talpă și piele ce le are de primit.*

*In loc de lămuriri, Morar Gh. a primit 2 pachete și răspunsul : „Dacă-ți place, bine, dacă nu fă ce vrei !*

**MORAR GH. :**

**— „M-oi întoarce eu acasă,**
**Fără să mă dai afară".**

**LUCA SILVIA :**

**— „Păi eu sînt politicoasă,**
**Hai, i-ați marfa și te cară !"**

**Muncitori, tehnicieni, funcţionari !**

Citiţi şi răspîndiţi

REVISTA INDUSTRIEI ALIMENTARE

PENTRU PRODUSE ANIMALE

Apare sub îngrijirea unui comitet de redacţie.

Redacţia şi administraţia:
Bucureşti. — Calea Victoriei Nr. 63-69.
Telefon 4.15.95.

Către .....

Localitatea .....

Str. ..... Nr. .....

Raionul .....

Regiunea .....

Nr. abonamentelor: .....

E 2035/11
KAT

# REVISTA INDUSTRIEI ALIMENTARE

## PENTRU PRODUSE ANIMALE

Institut de Documentare Tehnică
BUCUREȘTI
ÓBMEH - CSERE
VYMENA - WYMIANA
TAUSCH - CMEHA

# REVISTA INDUSTRIEI ALIMENTARE

## PENTRU PRODUSE ANIMALE

ORGAN AL MINISTERULUI INDUSTRIEI ALIMENTARE
ŞI AL SINDICATULUI MUNCITORILOR DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

Nr. 11 1954


## SUMAR


pag.

* * * Oamenii muncii din toate ţările discută Carta drepturilor sindicale . . . . . 1

Ing. DĂNICEL NĂDEJDEA: Cauzele alterării grăsimilor animale . . . . . 3

H. BÎRLĂDEANU: Contribuţia inovatorilor de la I.I.S.-Tehnofrig Cluj la îmbunătăţirea calităţii produselor . . . . . 8

A. MARIINSCHII: Maistrul P. N. Tuchin dă brînzeturi de calitate superioară . . . . 11

* * * Utilizarea cărnii de oaie în industria preparatelor de carne . . . . . 13

* * * Ladă combinată din lemn şi carton pentru ambalarea borcanelor de sticlă cu conserve . . . . . 15

* * * Fabricarea albuminei tehnice albe . . 16


### RUBRICI


Să învăţăm din experienţa U.R.S.S.

Inovaţii şi inovatori.

Să le urmăm exemplul

Din activitatea unităţilor noastre

Recenzii

Dispoziţii legale

Colţul satiric


## ОГЛАВЛЕНИЕ


стр

* * * Трудящиеся всех стран обсуждают Хартию профсоюзных прав трудящихся 1

Инж. ДЭНИЧЕЛ НАДЕЖДА: Причины порчи животных жиров . . . . . 3

Х. БЫРЛЭДЯНУ: Внос новаторов Г.П.П.-Технофриг Клуж в дело улучшения качества продуктов . . . . . 8

А. МАРЬИНСКИЙ: Маетер П. Н. Тукин вырабатывает сыр высокого качества . 11

* * * Использование баранины при выработке мясных изделий . . . . . 13

* * * Комбинированный ящик из деревянного и картонного материала для упаковки консервов в стеклотаре . . . . 15

* * * Выработка белого технического альбумина . . . . . 16


### РУБРИКИ


Из опыта С.С.С.Р.

Нововведения и новаторы

Последуем их примеру

Из деятельности наших предприятий

Рецензии

Законные распор я

Уголок сатиры



Intreprinderea Poligrafică nr. 2 — cd. 813

Országos Műszaki Könyvtár TULAJDONA

# CARTA DREPTURILOR SINDICALE

*Oamenilor muncii care luptă pentru revendicările lor economice și sociale, pentru independență națională și pace, patronii încearcă să le refuze pînă și acest drept de a lupta.*

*Impotriva acestui drept fundamental al oamenilor muncii cercurile diriguitoare se folosesc de toate mijloacele de care dispun într-un moment dat în țara capitalistă sau colonială respectivă și nu ezită să meargă pînă la asasinarea, torturarea și întemnițarea activiștilor și conducătorilor sindicali. Dintre atîtea exemple, cel mai recent îl constituie cazul Guatemalei, unde imperialiștii din S.U.A., după agresiunea lor criminală împotriva acestei mici țări democratice, au dezlănțuit o teroare fără precedent împotriva organizațiilor sindicale.*

*Să luptăm pentru dreptul de a lupta! Cucerirea, apărarea, lărgirea libertăților democratice și a drepturilor sindicale, iată obiectivele luptei comune a oamenilor muncii din țările capitaliste, coloniale și dependente pentru un viitor mai bun.*

Apărarea libertăților democratice și a drepturilor sindicale trebuie să devină obiectivul principal al unei noi mari bătălii internaționale, — *a declarat cel de al III-lea Congres Mondial al Sindicatelor, într-una din rezoluțiile sale, însărcinînd organele conducătoare ale F.S.M. să pregătească o Cartă a drepturilor sindicale ale oamenilor muncii.*

*In virtutea acestui mandat, Comisia de redactare a adoptat o Definiție a drepturilor ce trebuie să figureze în Cartă. Această definiție, care a fost adusă la cunoștința organizațiilor sindicale afiliate sau neafiliate la F.S.M., a fost supusă spre discuție oamenilor muncii și organizațiilor sindicale din toate țările.*

*După încheierea acestei discuții, proiectul de Cartă a drepturilor sindicale ale oamenilor muncii va fi prezentat celei de a 7-a sesiuni a Consiliului General al F.S.M., care va avea loc în cursul lunii decembrie a. c. la Varșovia.*

*Reproducem mai jos textul integral al Definiției. Orice propunere, orice critică trimisă F.S.M. sau redacției revistei „Mișcarea Sindicală Mondială" vor îmbogăți discuția frățească a oamenilor muncii din întreaga lume, atît de necesară înainte de adoptarea Cartei definitive.*

## TEXTUL ADOPTAT DE COMISIA DE REDACTARE A PROIECTULUI DE CARTĂ

### I. DREPTURILE OAMENILOR MUNCII

**Oamenii muncii, fără deosebire de profesiune, meserie sau ocupație, de vîrstă, sex, rasă, naționalitate sau culoare, de castă, convingeri politice sau religioase, au dreptul de a crea sindicate, fără vreo autorizație sau control din partea autorităților publice sau a patronilor.**

**Oamenii muncii, fără deosebire, au dreptul de a adera la organizația sindicală la care doresc și de a participa la întreaga activitate sindicală.**

**Oamenii muncii, fără deosebire, au dreptul ca la locul lor de muncă, precum și în afara acestuia, să se întrunească, să discute și să-și exprime liber părerea asupra tuturor problemelor care-i interesează, să citească și să difuzeze presa sindicală și muncitorească, să exercite fără nici o îngrădire funcțiunile sindicale în care au fost aleși de către oamenii muncii sau desemnați de către organizația sindicală.**

**Oamenii muncii au dreptul să aleagă în întreprinderile publice sau particulare, inclusiv în instituțiile publice sau particulare, delegați sindicali sau conducători ai organizațiilor sindicale de bază, însărcinați să le apere interesele. Ei au dreptul să se adreseze organizației sindicale sau delegatul sindical, ales de ei, pentru orice chestiune în care sînt în joc interesele lor generale, particulare sau individuale.**

**Oamenii muncii au dreptul să participe la orice acțiune pentru apărarea intereselor lor, indiferent dacă această acțiune ia forma grevei, a manifestației sau oricărui alt fel de luptă sindicală.**

**Apartenența sau activitatea sindicală a oamenilor muncii, opiniile sau convingerile lor personale nu trebuie în nici un caz să joace vreun rol în angajarea, folosirea în muncă sau retribuirea lor și nici să determine concedierea sau sancționarea lor.**

### II. LIBERTATEA DE ACȚIUNE A ORGANIZAȚIILOR SINDICALE

**Organizațiile sindicale au dreptul să-și desfășoare activitatea conform statutelor lor, fără vreun amestec sau control din partea autorităților publice sau a patronilor.**

Membrii organizaţiilor sindicale hotărăsc în mod liber statutele acestora, funcţionarea lor şi activităţile lor, îşi aleg în mod liber şi neîngrădit conducătorii şi organele executive, fără vreun amestec sau control din partea autorităţilor publice sau a patronilor.

Organizaţiile sindicale au dreptul de a acţiona în justiţie pentru a apăra interesele oamenilor muncii.

Organizaţiile sindicale au dreptul de a convoca întruniri sindicale şi congrese sindicale, fără autorizaţia prealabilă a autorităţilor publice. Ele au dreptul de a organiza manifestaţii sindicale, inclusiv manifestaţii de stradă. Ele au dreptul de a convoca întruniri sindicale la locurile de muncă.

Numai organizaţiile sindicale şi reprezentanţii lor au dreptul de a strînge de la oamenii muncii cotizaţiile sindicale, stabilite în mod liber de aceştia şi în proporţiile prevăzute de statutele sindicatelor.

Numai sindicatele au dreptul de a avea gestiunea fondurilor sindicale, fără vreun control din partea autorităţilor publice sau a patronilor. Fondurile sindicale nu pot fi confiscate sub nici un motiv.

Organizaţiile sindicale au dreptul de a publica şi difuza presa sindicală, precum şi de a face propagandă sindicală.

Organizaţiile sindicale trebuie să aibă la dispoziţie localuri permanente, care să le dea posibilitatea să-şi desfăşoare activitatea. Numai ele au dreptul de a avea gestiunea localurilor care le aparţin sau care le-au fost puse la dispoziţie. Aceste localuri sînt inviolabile.

Organizaţiile sindicale au dreptul de a organiza întreaga muncă de educare şi instruire a oamenilor muncii, precum şi oricare altă activitate culturală, de a înfiinţa şi de a pune în funcţiune şcoli, biblioteci, cluburi şi alte instituţii cultural-educative pentru oamenii muncii.

Reprezentanţii sindicatelor şi delegaţii oamenilor muncii au dreptul să-şi desfăşoare activitatea la locul de muncă nestingheriţi şi fără vreun control din partea autorităţilor publice sau a patronilor.

Celor ce se află în exerciţiul funcţiunilor lor sindicale, trebuie să li se acorde tot sprijinul împotriva oricărei sancţiuni sau măsură disciplinară ori represivă. Cînd oamenii muncii primesc locuinţele de la patron, autorităţile publice sau patronul nu pot interzice reprezentanţilor şi delegaţilor sindicali, în exerciţiul funcţiunilor lor sindicale, accesul în locuinţele oamenilor muncii.

Organizaţiile sindicale din orice ramură de activitate au dreptul să se constituie în federaţii pe plan profesional sau industrial local, regional, naţional sau teritorial. Acelaşi drept, în aceleaşi condiţii, trebuie să fie recunoscut pe plan internaţional.

Organizaţiile sindicale nu pot fi dizolvate decît prin voinţa liber consimţită a membrilor lor, în condiţiile stabilite de statutele lor.

## III. REPREZENTAREA OAMENILOR MUNCII DE CĂTRE ORGANIZAŢIILE SINDICALE

Organizaţiile sindicale au dreptul de a se ridica în apărarea intereselor oricărui om al muncii, de a examina, de a se pronunţa şi de a acţiona în orice chestiune în care sînt în joc aceste interese.

Ele au îndeosebi dreptul de a trata şi de a încheia cu patronii şi cu autorităţile publice contracte colective naţionale sau locale, pe întreprindere, pe grup de întreprinderi sau pe ramuri, inclusiv în serviciile publice.

Ele reprezintă interesele individuale sau colective ale oamenilor muncii, în toate organismele însărcinate cu problemele care-i interesează şi îndeosebi în ce priveşte stabilirea salariilor, protecţia muncii, angajarea, folosirea în muncă şi concedierea.

Ele au dreptul să participe la administrarea şi la conducerea organismelor însărcinate cu securitatea socială, cu conducerea tuturor celorlalte organisme sociale; reprezentanţii organizaţiilor sindicale în aceste organisme trebuie să fie aleşi de oamenii muncii, iar repartizarea locurilor trebuie să corespundă numărului de voturi obţinute.

Organizaţiile sindicale trebuie să fie consultate în toate problemele care interesează direct sau indirect pe oamenii muncii, îndeosebi la elaborarea legilor cu privire la aceste probleme.

## IV. GARANTAREA DREPTULUI LA GREVĂ

Dreptul de grevă este un drept fundamental al oamenilor muncii. Orice om al muncii, indiferent de profesiunea sa, are dreptul să recurgă la grevă. Organizaţiile sindicale au dreptul să ia toate măsurile pentru a organiza şi sprijini greva.

Organizarea unei greve de către un sindicat şi participarea unui om al muncii la o grevă, precum şi la o manifestaţie de solidaritate, nu pot în nici un caz să aibă ca urmare, înainte, în timpul grevei, sau după grevă, neplăceri, sancţiuni sau măsuri de represiune împotriva sindicatului sau omului muncii respectiv.

## V. ACTIVITATEA SINDICALĂ INTERNAŢIONALĂ

Organizaţiile sindicale au dreptul să adere la organizaţia sindicală internaţională la care doresc, conform voinţei liber exprimate a membrilor lor.

Organizaţiile sindicale au dreptul să participe la activitatea sindicală internaţională, să colaboreze şi să ia parte la acţiuni comune împreună cu organizaţiile sindicale străine sau internaţionale, precum şi la acţiuni de solidaritate cu oamenii muncii şi sindicatele din alte ţări. Ele au dreptul să organizeze conferinţe şi întruniri sindicale internaţionale.

Organizaţiile sindicale au dreptul să facă schimb de delegaţi şi să întreţină nestingherite relaţii cu organizaţii sindicale internaţionale sau cu organizaţii sindicale străine.

Organizaţiile sindicale internaţionale au dreptul să întreţină relaţii permanente cu organizaţiile sindicale naţionale şi locale, precum şi cu oamenii muncii. Organizaţiile sindicale internaţionale au dreptul să încheie orice acorduri cu organizaţiile sindicale interesate pentru a trimite delegaţii şi reprezentanţi în ţările respective sau pentru a trimite acolo publicaţiile lor, pentru a organiza întruniri şi conferinţe sindicale internaţionale, precum şi pentru a organiza solidaritatea internaţională. Ele au dreptul să încaseze cotizaţii de la organizaţiile sindicale naţionale sau regionale.

*(Din revista „Mişcarea Sindicală Mondială").*

# Cauzele alterării grăsimilor animale

**Ing. DĂNICEL NĂDEJDEA**
Asistentă la Institutul de cercetări alimentare M. I. A.

Grăsimile animale, în stare crudă sau topită, suferă o serie de transformări fizico-chimice în timpul depozitării, care de multe ori duc la alterarea lor.

Cauzele care provoacă alterarea grăsimilor se pot împărți în două grupe mari:

1. Cauze chimice.
2. Cauze biochimice.

1. Transformările chimice care se produc în grăsimi dau naștere la două feluri de alterări:

a) alterarea hidrolitică și
b) alterarea oxidativă.

a) Alterarea hidrolitică sau saponificarea grăsimilor constă în scindarea moleculei grase în componenții simpli care o alcătuiesc și anume: în acizi graşi și glicerină. Organoleptic, acest proces se constată prin gust și miros acru, iar la analiza chimică prin creșterea indicelui de aciditate.

Descompunerea hidrolitică se produce sub acțiunea apei care se găsește în țesutul gras și este accelerată prin creșterea temperaturii.

După datele prof. Zinoviev, indicele de aciditate al grăsimii de porc păstrată 60 zile în frigorifer la $-10^0$C crește de la 0,85 la 0,87, al grăsimii păstrată la temperatura camerei ajunge la 0,94, iar al grăsimii pusă la termostat ($37^0$C) la 1,53.

b) Alterarea oxidativă sau rîncezirea se produce sub acțiunea oxigenului din aer asupra acizilor graşi nesaturați care intră în compoziția grăsimilor. Acizii graşi nesaturați fiind instabili reacționează foarte ușor cu oxigenul, adiționîndu-l la dublele legături.

Se disting două tipuri de oxidări: oxidarea aldehidică și oxidarea cetonică, după cum produșii rezultați în urma proceselor oxidative sînt aldehide sau cetone. Ca produși intermediari se formează peroxizii care imprimă grăsimii gustul și mirosul de rînced. In practică, în controlul grăsimilor alimentare interesează punctul în care s-a acumulat o anumită cantitate de peroxizi, întrucît atunci cînd procesul de oxidare a înaintat în așa măsură încît să se formeze aldehide sau cetone, grăsimea nu mai este comestibilă.

Cantitativ, gradul de rîncezire al unei grăsimi se exprimă prin indicele de peroxid. Indicele de peroxid reprezintă cantitatea de iod în grame degajată în mediu acid de iodura de potasiu, asupra căreia acționează peroxizii conținuți în 100 gr grăsime.

In tabela de mai jos este dată corelația care există între indicele de peroxid și caracterele organoleptice ale grăsimii (după datele prof. Zinoviev):

| Indicele de peroxid | Caracterele organoleptice |
|---|---|
| pînă la 0,03 . . . | foarte proaspătă |
| 0,03—0,06 . . . . . | proaspătă |
| 0,06—0,1 . . . . . | uşor rînced |
| peste 0,1 . . . . . | rînced |

Rîncezirea grăsimilor este accelerată de mai mulți factori, printre care cei mai însemnați sînt: lumina, temperatura, prezența materialelor, numărul acizilor graşi nesaturați din molecula grasă etc.

Lumina acționează favorabil asupra proceselor oxidative. După datele prof. Zinoviev, indicele de peroxid al grăsimii de porc păstrată 124 zile la întuneric a crescut de la 0,035 la 0,080, în timp ce indicele de peroxid al aceleași grăsimi, păstrată la lumină, a crescut la 4,36 numai în 70 zile.

Păstrarea grăsimii la temperatură ridicată accelerează de asemenea procesul de rîncezire. Așa se explică faptul că de cele mai multe ori o creștere a indicelui de peroxid este însoțită și de o creștere a indicelui de aciditate, deși hidroliza și rîncezirea sînt procese care decurg independent unele de altele.

Grăsimea rîncezește foarte repede în prezența metalelor, care au un rol catalitic în procesul de oxidare.

Dintre metale interesează în special fierul, întrucît acesta este prezent atît în vasele de topire a grăsimii, cît și de multe ori, în sarea de bucătărie cu care se tratează slănina în vederea conservării. De aceea, în procesul de prelucrare a grăsimilor este necesar ca vasele de

topire să fie cositorite, pentru a se evita contactul cu fierul. De asemenea, la sărarea slăninii trebuie făcut în prealabil un control chimic al sării, pentru a se identifica dacă nu conține fier.

Accelerarea rîncezirii grăsimilor este determinată și de numărul de acizi grași nesaturați, precum și ai acizilor grași liberi care intră în compoziția grăsimii respective. Așa se explică faptul că grăsimea de porc, care conține mai mulți acizi grași nesaturați, rîncezește mai repede decît seul de bovine.

2. Cauzele biochimice ale alterării grăsimilor sînt puse pe seama acțiunii microorganismelor asupra materiilor grase.

Se știe că grăsimea animalelor conține, pe lîngă gliceride, și o însemnată cantitate de apă și substanțe proteice care formează un mediu prielnic dezvoltării microorganismelor. Partea proteică a țesutului gras este formată în cea mai mare parte din colagen. Prin descompunerea colagenului rezultă produși azotați mai simpli, ca mercaptanii, care dau un gust și miros specific acru.

Microorganismele, în afară de hidroliză, produc și o alterare oxidativă și anume o oxidare cetonică.

Alți agenți care provoacă alterarea grăsimilor animale sînt enzimele (fermenții) care se găsesc în celulele țesutului gras al animalului, chiar și după recoltare. Cu cît țesutul gras conține o cantitate mai mare de enzime, cu atît viteza transformărilor din țesut se produce într-un ritm mai rapid. Astfel, descompunerea hidrolitică se produce cu cea mai mare viteză în grăsimea de pe mațe, apoi în grăsimea de pe mezenter și în cele din urmă în grăsimea din jurul rinichilor.

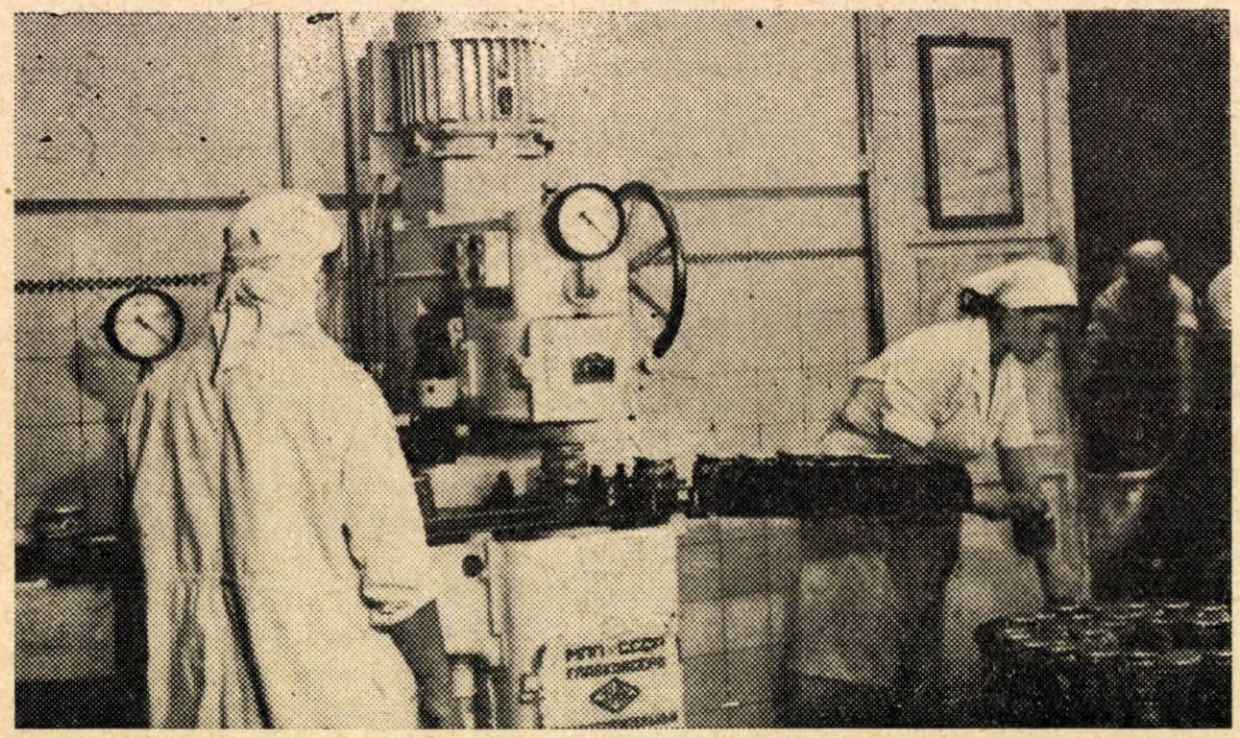
Acțiunea enzimelor scade și crește direct proporțional cu temperatura. Trebuie însă menționat faptul că nici la —30°C activitatea enzimatică nu este complet oprită. S-a constatat că în anumite condiții clorura de sodiu favorizează activitatea enzimelor. De aceea, în prima fază de conservare se observă o creștere a acidității la grăsimea conservată prin sărare, față de cea neconservată.

In general, se poate spune că transformările biochimice se petrec în special în grăsimea crudă, netopită, care conține un procent mai mare de apă și substanțe proteice. Prin operația de topire se elimină partea proteică a țesutului (jumările), precum și cea mai mare parte din cantitatea de apă, fapt care determină o conservabilitate mai mare a grăsimii topite față de acțiunea microorganismelor. Pe de altă parte, enzimele fiind termolabile, sînt complet inactivate la temperatura de topire.

Din cele arătate mai sus se desprind următoarele concluzii:

Grăsimile animale nu au o durabilitate nelimitată; ele sînt supuse unor transformări mai mari sau mai mici, pe cale chimică sau biochimică, transformări care pot duce la alterarea lor.

Anumiți factori ca: temperatura, umiditatea, lumina, metalele, accelerează procesele de alterare. De aceea, pentru a se asigura o conservabilitate mai mare a grăsimilor animale alimentare, ele trebuie depozitate la o temperatură cît mai scăzută, ferite de umezeală și de lumină. Pentru ca aceste măsuri să aibă eficacitate, atît procesele tehnologice de recoltare a grăsimii, cît și cele de prelucrarea ulterioară, trebuie executate în condiții cît mai igienice, cu utilaj corespunzător și cu muncitori calificați.



I. M. C. C.–Sibiu:
Inchiderea ermetică a borcanelor de conserve cu ajutorul mașinii de închis în vid, tip sovietic „Pobeda".

# Pentru o mai bună recoltare a părului de porcine

**C. STOICA**
din Direcţia generală a industriei cărnii M. I. A.

Părul animalelor acoperă suprafaţa pielei cu un strat protector şi le apără contra frigului, ploii şi vîntului.

Valoarea industrială şi comercială a părului animal este influenţată de mai mulţi factori ca: specia, rasa, vîrsta şi sexul animalelor ; anotimpul (sezonul) cînd e recoltat; regiunea corpului animalului de pe care s-a făcut recoltarea şi metoda de recoltare

Parte din aceşti factori influenţează direct asupra compoziţiei şi a proprietăţilor fizice ale părului, determinînd rezistenţa la rupere, elasticitatea, lungimea, grosimea, flexibilitatea, coloraţia şi înspicarea.

Părul este format din două părţi principale: firul de păr şi rădăcina. Firul de păr este acea parte care iese afară din piele; rădăcina este adînc înfiptă în interiorul pielei, (în carium dermă) iar la unele piei (cele de porcine) chiar în stratul subcutanat şi se termină cu o umflătură numită bulbul părului.

Tot la porcine firul de păr prezintă şi o înspicare (steguleţ) bine dezvoltată, care merge pînă la 6—8 fire.

Părul constituie materia primă de bază întrebuinţată la fabricarea periilor, pensulelor, bidinelelor, a unor ţesături speciale de întărire (rossard) a sitelor pentru scopuri speciale etc.

Principalele locuri de colectare a părului sînt abatoarele. Dintre toate sorturile de păr ce se recoltează în abatoare, părul de porc are cea mai mare valoare industrială şi comercială. Datorită elasticităţii excepţionale, rezistenţei la rupere şi a unor particularităţi de structură, părul de porc este o materie primă de neînlocuit pentru unele ramuri industriale. Firul părului de porc este format din celule cornificate, moarte. Substanţa lui principală este keratina. Caracteristic pentru keratină este rezistenţa foarte mare la acizi, baze şi fermenţi.

Datorită compoziţiei sale, părul este un produs foarte higroscopic, conţinutul lui în umiditate variind foarte mult după gradul de umiditate al mediului înconjurător.

Principalele proprietăţi fizice ale părului de porc, care determină valoarea lui comercială şi destinaţia lui în producţie, sînt următoarele: să fie drept, lung, gros; să aibă rezistenţă la rupere, elasticitate, flexibilitate; să se desfacă uşor; să aibă un luciu şi o coloraţie normală.

Recoltarea părului de porc în abatoarele noastre se face manual sau prin tundere.

**Recoltarea părului de porc prin smulgere cu mîna** se practică pe scară largă chiar şi în unităţile bine utilate.

Părul de porc — şi în special coama — (smulsătura întîi) smuls cu mîna păstrează în întregime bulbul, ceea ce este foarte important, întrucît părul cu bulb se menţine mai bine în perie.

De asemenea, prin smulgere cu mîna părul de porc îşi păstrează întreaga lungime

Smulgerea cu mîna se poate face atît de pe porcii nejupuiţi, cît şi de pe pielea porcilor jupuiţi.

Părul se smulge cu ajutorul unui cîrlig special. Acest cîrlig se prezintă ca un cui cu un capăt întors. Mînerul cîrligului are lungimea de circa 10 cm, pentru a putea fi apucat în mînă. Grosimea capătului în care este bătut cuiul este de circa 2,5 cm., iar spre capătul opus mînerul se îngustează. Pentru a înlătura desfacerea mînerului, capătul în care este bătut cuiul, se strînge într-un inel metalic.

Smulgerea se face astfel: se ia cîrligul în mîna dreaptă şi se apropie cuiul spre piele. Cu mîna stîngă se alege un mănunchi de păr de o mărime potrivită şi se înfăşoară pe cui în apropierea florii. Apoi, cu mîna stîngă şi cu degetul mare al mîinii drepte, se smulge printr-o smucitură a ambelor mîini mănunchiul de fire de păr înfăşurat pe cîrlig.

Acelaşi procedeu de smulgere a părului de porc poate fi aplicat şi la pieile jupuite. Pentru aceasta sînt însă necesare mese speciale pe care să se fixeze bine pielea.

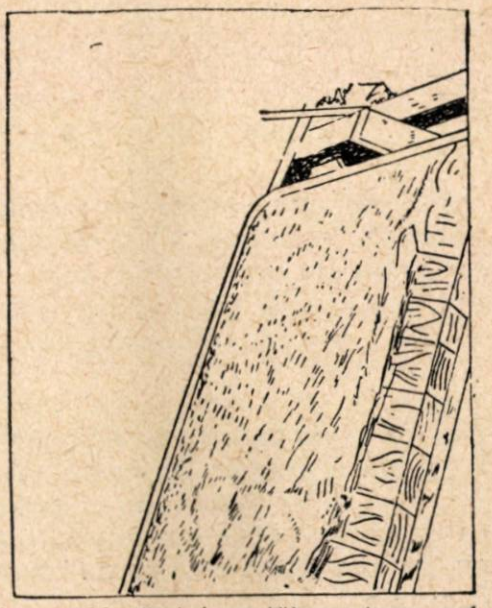


**Fig. 1.** Masă (planşetă) pentru smulgerea părului de pe piei.

Aşa cum se arată în figură, planşeta se prezintă ca un scut bombat pe linia de mijloc. Ea este făcută din scînduri groase, bine date la rîndea.

Planşeta se fixează pe o ramă solidă, în poziţie uşor înclinată. In partea de sus a planşetei se mişcă o traversă mobilă, susţinută de două şuruburi.

Pielea de pe care urmează să se recolteze părul se atîrnă pe planşetă cu capul în jos şi cu părul înafară; apoi se trece traversa mobilă peste marginea superioară, strîngîndu-se şi fixîndu-se pentru a împiedica alunecarea pielei. In cazul cînd trebuie să se facă o strîngere mai

solidă, se pot utiliza pentru fixare şi pene de lemn.

Aşezarea pieilor pe această planşetă se poate face una peste alta, astfel că muncitorul după ce a smuls părul de pe o piele, o aruncă peste marginea de sus a planşetei şi începe să smulgă părul de pe pielea următoare.

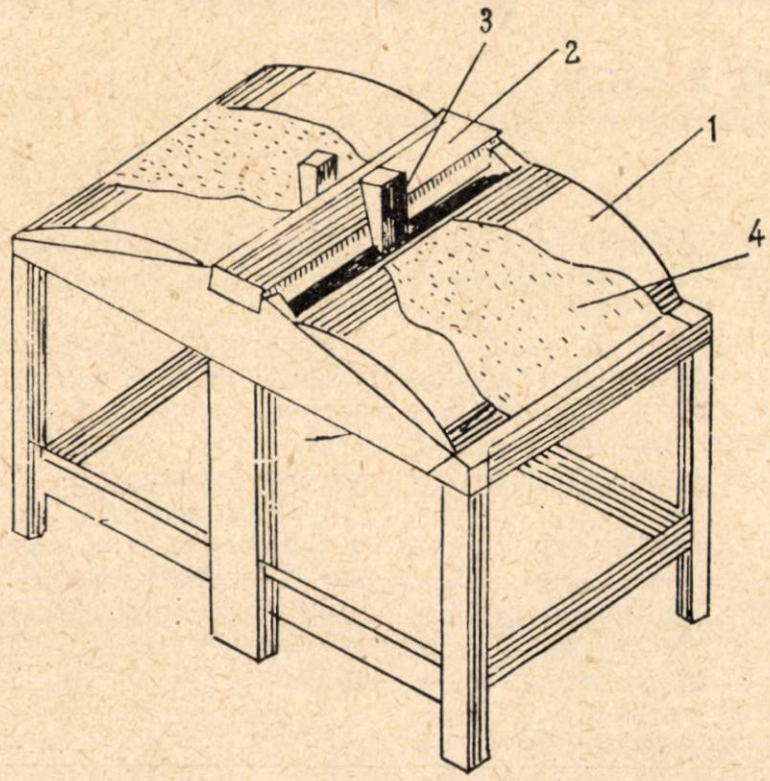



Fig. 2. Masă cu suprafeţe înclinate pentru smulgerea părului: 1 — tăbliile mesei; 2 — şipca mijlocie; 3 — pana; 4 — pielea.

In acest mod, după ce a smuls părul de pe toate pieile atîrnate pe planşetă, muncitorul trece la o altă planşetă pe care un ajutor al său a atîrnat între timp un alt stoc de piei.

Metoda de a aşeza mai multe piei de porc una peste alta poate fi aplicată numai în cazul pieilor care sînt foarte bine degresate; altfel părul se murdăreşte cu grăsime, alunecă şi nu poate fi smuls.

Planşeta poate fi astfel confecţionată încît să aibă feţe duble. Aceasta permite muncitorului ca după ce a terminat smulgerea părului de pe pielea atîrnată pe una din părţile planşetei duble, să treacă pe partea cealaltă şi să înceapă să smulgă părul de pe pielea a doua.

Masa arătată în figura 2 poate fi de asemenea utilizată pentru smulgerea părului. Această masă este fixată în duşumea. Masa este formată din două suprafeţe înclinate de la centru spre margine şi uşor convexe. Marginile pieilor se strîng cu şipci special confecţionate şi se fixează cu pene de lemn.

Pentru obţinerea unui păr cu lungimi cît mai uniforme, smulgerea trebuie să se facă în fîşii de 10—15 cm de-a lungul pielei. La început se smulge părul de pe coamă, (spate) pe o fîşie de 10-15 cm, apoi se continuă operaţiunea în acelaşi mod, întîi pe una din laturile rîndului mijlociu şi apoi pe partea cealaltă, smulgînd astfel flancurile.

Pentru a se evita amestecarea părului cu diferite lungimi şi din diferite regiuni ale corpului, părul colectat se aşează în lăzi compartimente. Smocul de păr smuls de pe piele se netezeşte şi se aşează cu grijă transversal în-tr-unul din compartimentele lăditei. La aşezare trebuie să se ţină seama ca mănunchiurile de păr să aibă bulbul sau spicul aşezat în aceeaşi direcţie.

In vederea uşurării smulgerii părului de porc, literatura de specialitate sovietică prevede spălarea pieilor cu apă caldă pînă la 30°C, în care se adaugă 2% sodă calcinată. Spălarea în acest mod duce la degresarea părului şi deci la uşurarea muncii. Intrucît actualmente în abatoarele noastre smulgerea părului se face de pe porci nejupuiţi, considerăm că introducerea acestor două feluri de mese pentru smulgerea părului de pe pielea jupuită va avea drept rezultat o serioasă îmbunătăţire calitativă şi cantitativă a acestei munci.

Deosebit de metoda smulgerii manuale a părului de porc, recoltarea acestuia se poate face în abatoare şi prin alte metode şi anume:

— prin opărire (porci sub 60 kg);

— prin tundere;

— prin smulgere cu maşina.

— **Prin opărire** părul se obţine introducînd porcul în cazan la o temperatură de 60—65°. Apoi, întreaga suprafaţă a pielii opărite se rade cu ajutorul cuţitului sau a unor pîlnii de răzuire în formă de clopot, cu marginile ascuţite. Părul obţinut în aceste condiţii poartă denumirea de opăritură. Odată cu părul se ia şi o parte din epiderma pielii. De aceea părul obţinut nu poate fi bine aranjat, se amestecă şi devine de calitate inferioară.

**Prin tundere** părul se obţine tăindu-l cu ajutorul unor maşini speciale construite pentru acest scop, sau cu foarfeci confecţio-

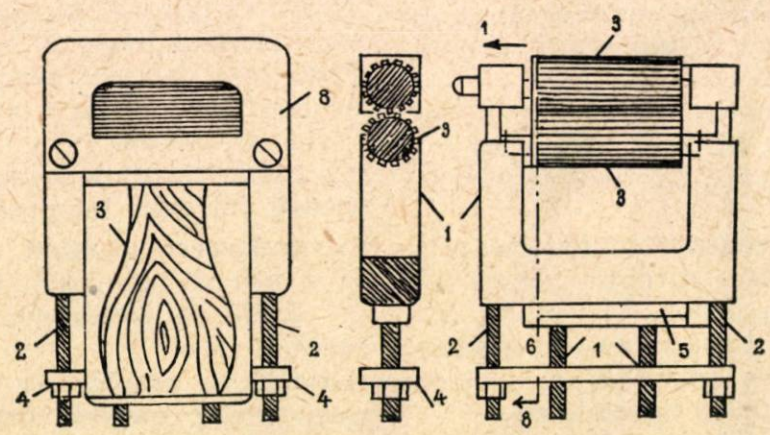



**Fig. 3. Maşina sistem Lucin**
1 — rama metalică; 2 — buloane pentru reglarea distanţei dintre suluri; 3 — valţurile dinţate; 4 — traversa de fier; 5 — placa elastică de cauciuc; 6 — placa rezistentă de fier; 7 — buloane; 8 — capac

nate de asemenea special. Datorită faptului că bulbul rămîne în piele, valoarea părului de porc tuns este foarte redusă

**Smulgerea mecanică.** Căutînd să se înlocuiască munca greoaie de smulgere manuală a părului, în Uniunea Sovietică s-au reali-

zat diferite maşini pentru smulsul părului de porc. Dintre acestea, enumerăm maşina sistem Lucin şi maşina sistem Neonet, Kotik şi Arşavschi

ţuri dinţate uniform. Valţul interior, învîrtindu-se prin crestele lui longitudinale, pătrunde în tăieturile unei roţi dinţate dintre crestele asemănătoare ale valţu-

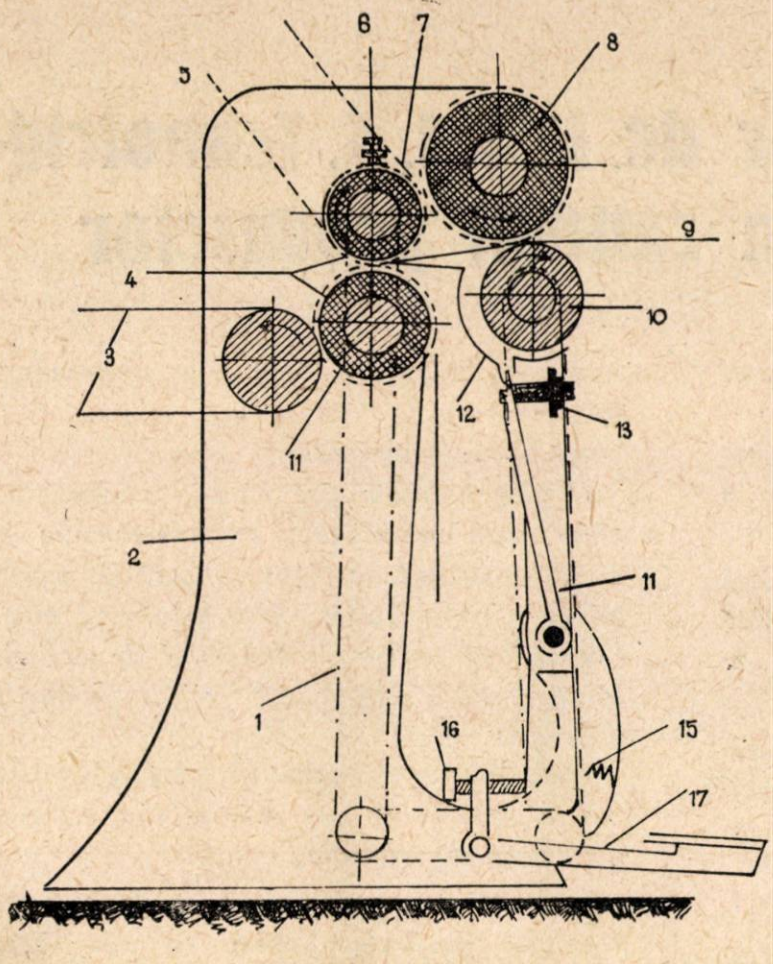



Fig. 4.

1 — lanţul care învîrteşte valţurile; 2 — postamentul maşinii; 3 — banda transportorului care scoate părul de porc; 4 — răzuitoarele care ridică părul smuls de pe valţuri; 5 — crestele valţurilor; 6 — buloanele care reglează distanţa dintre valţuri; 7 — valţul de sus îmbrăcat în cauciuc, care smulge părul de porc; 8 — valţul de tragere, îmbrăcat în cauciuc; 9 — pielea; 10 — valţul dinţat; 11 — valţul de jos, îmbrăcat în cauciuc care smulge părul de porc; 12 — colţar pentru îndoirea pielii; 14 — rama care se deschide; 15 — arcul care se deschide; 16 — bulonul de apăsare; 17 — pedala ramei.

**Maşina sistem Lucin** (fig. 3) este formată dintr-o ramă de oţel pătrată, masivă, deschisă în partea anterioară, în interiorul căreia se învîrtesc în lagăre două valţuri se învîrtesc de jos în sus; cel superior se învîrteşte în sens contrar acelor unui ceasornic, iar cel inferior în direcţia mişcării acelor.

In timpul lucrului, părul de porc ajungînd între valţuri, acestea îl smulg din piele cu forţa. Distanţa dintre valţuri este reglabilă cu ajutorul unuia sau a două buloane.

Maşina este acoperită cu o placă metalică prevăzută cu un orificiu în care se strînge părul de porc smuls. De asemenea, are un mîner de lemn cu ajutorul căruia smulgătorul poartă maşina pe piele. Pornirea sau întreruperea curentului electric ce pune în mişcare electromotorul care învîrteşte valţul superior, se face cu ajutorul unei pedale de picior.

Smulgerea părului de porc cu maşina se face pe mese speciale, patrate sau rotunde. Pe aceste mese sînt aşezate pieile, iar muncitorii mişcă aparatul pe piele în contra direcţiei de creştere a părului.

Mănunchiurile smulse se iau apoi de pe capacul maşinii şi se aşează în lădiţe.

**Maşina sistem Neonet, Kotik şi Arşavschi** (fig. 4)

Pielea se trece cu ajutorul a două valţuri (unul de cauciuc neted şi altul de oţel dinţat) prin creasta ascuţită a colţarului, unde este îndoită brusc. In acest fel părul se aşează aproape perpendicular pe suprafaţa pielii şi pătrunde cu capetele sale între valţurile de cauciuc care se învîrtesc unul în faţa altuia, smulgînd părul din piele.

Prin aplicarea acestor metode pe o scară din ce în ce mai largă, se vor putea obţine cantităţi sporite de păr de porc de bună calitate.

# Contribuţia inovatorilor de la I. I. S. Tehnofrig-Cluj la îmbunătăţirea calităţii produselor

*Muncitorii, tehnicienii şi inginerii întreprinderii* „Tehnofrig"-*Cluj sînt convinşi că inovaţiile contribuie într-o mare măsură la obţinerea unor fabricate de calitate superioară şi la reducerea continuă a preţului de cost.*

*Folosind procedee noi de lucru, colectivul acestei întreprinderi se străduieşte să dea utilaje de calitate superioară, aducîndu-i astfel economii însemnate de materiale.*

*Dintre utilajele produse în sectorul industriei alimentare în cursul anului 1954, frămîntătorul de pîine, separatorul de lapte şi centrifuga de lapte au constituit obiectul celor mai multe inovaţii.*

*Astfel, prin „presarea la cald a capului axului de la frămîntătorul de pîine", s-a înlocuit execuţia acestei piese din 2 bucăţi. Inovatorul, tov.* Kiss Iuliu, *unul din fruntaşii în întrecerea socialistă desfăşurată la întreprinderea „Tehnofrig", a înlăturat astfel rebutarea axelor executate prin metoda veche.*

*Tov.* West Alfred *şi ing.* Breazu Eugen *au adus de asemenea îmbunătăţiri însemnate frămîntătorului de pîine.*

*Înlăturînd sistemul de ridicare şi coborîre a căruciorului pe postament, în vederea cuplării şi decuplării axului cazanului cu axul de antrenare a cutiei de reducţie, s-a eliminat întregul mecanism de ridicare, care, pe lîngă faptul că îngreuna manevrarea utilajului, constituia o principală sursă de defecţiuni. Tot datorită acestei inovaţii, calea de rulare a postamentului este acum orizontală, permiţînd introducerea şi scoaterea căruciorului cu uşurinţă.*

*Înlocuirea cutiei de reducţie, prin sistemul de transmisie cu curele trapezoidale care preiau într-o mare măsură şocurile de pornire şi cele din timpul mersului, asigură funcţionarea continuă a frămîntătorului în bune condiţiuni.*

*Cea de a treia inovaţie adusă „Frămîntătorului de pîine" de tovarăşii West A. şi ing. Breazu Eugen constă în înlocuirea fontei prin oţel, la execuţia căruciorului.*

*Faţă de tipurile fabricate anterior, acest tip de maşină prezintă, în afară de rezistenţă, şi avantajul unui timp foarte scurt pentru frămîntarea aluatului — 5 minute — faţă de circa jumătate de oră, timpul mediu necesar aceleaşi operaţiuni pentru vechiul tip de frămîntător.*

*O altă îmbunătăţire adusă „Frămîntătorului de pîine" este modificarea întrerupătorului electric de la răsturnătorul de cazane, făcută de tovarăşii* Kohn Mihai *şi* Oros Iulia. *Prin montarea unei plăci de fier aşezată deasupra butonului de acţionare al întrerupătorului, acesta este ferit de lovituri şi deci de distrugere.*

*Toate aceste îmbunătăţiri aduc o simţitoare reducere a preţului de cost al utilajului, cît şi o reducere a timpului de execuţie.*

*Tovarăşii* Lengyel Samoil *şi* Toth Francisc *s-au preocupat de îmbunătăţirea calităţii „Separatorului de lapte". Prin modificarea indicatorului de ulei al acestui utilaj se împiedică pierderile de lubrifianţi care se produceau la construcţia iniţială.*

*Prin înlocuirea cu bile a oţelului aliat cu argint, la axul vertical al separatorului de lapte, inovatorul* Hartman Ludovic *a reuşit să înlăture uzura prematură a piesei, asigurînd astfel funcţionarea în condiţiuni mai bune a utilajului.*

*Cositorirea talerelor la separatorul de lapte a fost o preocupare continuă a tov.* Eilinsfeld Francisc *şi* Pîntecan Grigore. *Cu ajutorul unui dispozitiv de cositorit ei au reuşit să execute într-un timp foarte scurt suprafeţe perfect netede, economisind în acelaşi timp însemnate cantităţi de cositor.*

*Calitatea „Centrifugii de lapte" a fost îmbunătăţită prin inovaţia tov.* Zeck Gheorghe *şi* Halmagy Ştefan *care au înlocuit la execuţia eprubetelor tabla de cupru, prin tablă de fier cositorită.*

*Prin această metodă de lucru, s-au realizat economii de material în valoare de 14.900 lei.*

*Muncitorii, inginerii şi tehnicienii uzinelor „Tehnofrig" se străduiesc să îmbunătăţească utilajele ce execută, asigurînd industriei noastre alimentare maşini din ce în ce mai perfecţionate, cu ajutorul cărora oamenii muncii din sectorul acestei industrii îşi pot mări contribuţia în lupta pentru ridicarea nivelului de trai al celor ce muncesc.*

H. BÎRLĂDEANU

# Măsuri severe împotriva delapidatorilor

*Actul revoluționar al naționalizării principalelor mijloace de producție a pus în fața oamenilor muncii sarcini importante în ceea ce privește gospodărirea într-un fel nou a întreprinderilor. Din rîndurile clasei muncitoare s-au ridicat conducători de întreprinderi, de tip nou, care gospodăresc cu cinste bunurile poporului. Oamenii muncii sînt conștienți că lucrează pentru ei, pentru construirea unei vieți noi și de aceea luptă pentru o cît mai bună gospodărire a întreprinderilor, pentru întărirea regimului de economii în vederea reducerii prețului de cost. Cu toate acestea în întreprinderi mai există încă elemente înapoiate, corupte, care risipesc sau delapidează bunurile poporului. Impotriva acestora trebuie dusă o luptă necruțătoare, fiind o datorie patriotică a fiecărui om al muncii să demaște pe jefuitorii bunurilor obștești.*

*Cu ocazia unui control făcut de organele de control financiar intern ale ministerului nostru la I.R.I.C.-Constanța, avînd ca obiectiv stabilirea situației avansurilor acordate pentru aprovizionarea cu furaje, s-a constatat că de la 1 ianuarie și pînă la 30 aprilie a. c. la această întreprindere s-a delapidat suma de lei 66.300.*

*Profitînd de lipsa de vigilență a conducerii întreprinderii, fosta contabilă șefă Nacescu Ana a reușit să întocmească acte false și să facă înregistrări contabile nereale. Aceasta, avînd legătură cu un oarecare Cavache Stere i-a trimis acestuia, ca „avansuri pentru aprovizionări de furaje", două mandate poștale în valoare de 21.000 lei. Suma aceasta a fost contabilizată, datorită falsurilor făcute pe extrasele de cont ale Băncii de Stat, ca cheltuieli definitive (amenzi și penalizări, arbitraj).*

*De asemenea, tot prin intermediul lui Nacescu Ana, Tache Pavlicu a încasat suma de 20.000 lei de la filiala Băncii de Stat Cerna-Vodă, tot cu destinația „avans aprovizionări furaje", sumă care a fost de asemenea scoasă din patrimoniul întreprinderii prin înregistrări nereale.*

*La controlul făcut de organele de control financiar intern, Nacescu Ana a recunoscut că și-a însușit și alte sume de la Nacea Cristu, responsabilul centrului de tăiere Fetești și Apostol Ștefan, responsabilul centrului de tăiere Babadag.*

*Pentru aceste fapte grave vinovații au fost deferiți justiției populare.*

*Lupta hotărîtă împotriva risipitorilor, delapidatorilor avutului obștesc, a elementelor necinstite strecurate în întreprinderile noastre în scopul de a lovi în interesele poporului, este o sarcină permanentă a tuturor celor ce muncesc, a fiecărui lucrător și tehnician din industria alimentară, a tovarășilor cărora li s-a încredințat sarcina de cinste de a gospodări și dezvolta unitățile economice ale industriei noastre socialiste.*

*Conducerile întreprinderilor noastre, împreună cu organele sindicale, cerînd sprijinul organizațiilor de partid, trebuie să întărească munca de educare în întreprinderile noastre, de ascuțire permanentă a vigilenței revoluționare și să ia măsurile cele mai severe împotriva acelora care mai caută să jefuiască sau să înstrăineze bunurile întregului popor.*

B. PETRE

# Consfătuiri

## PEPSINA CA MATERIE PRIMĂ

**Pepsina este unul dintre fermenţii care intră în compoziţia sucului gastric şi are rolul de a descompune albumina din hrană. Pepsina este folosită în industria brînzeturilor pentru coagularea laptelui.**

**Materia primă pentru fabricarea pepsinei cheag o formează mucoasa stomacală. Pentru obţinerea mucoasei stomacale se procedează astfel:**

**După scoaterea intestinelor din cavitatea abdominală se separă stomacul de esofag şi de duoden, cu ajutorul unui cuţit. Stomacul este tăiat pe mica curbură şi se goleşte de conţinut, apoi este întors cu mucoasa în afară, îndepărtîndu-se toate resturile de alimente. Stomacul astfel întors se spală timp de 3—5 secunde cu un jet slab de apă rece. Nu este recomandabil să se întrebuinţeze apă caldă întrucît aceasta influenţează asupra valorii pepsinei ce se va obţine. Nu trebuie să se colecteze mucoasele care prezintă mucozităţi ,abcese, noduli sau aderenţe sub formă de membrane cu mucoase hemoragice. După întoarcerea stomacurilor urmează desprinderea mucoasei, operaţie care trebuie făcută cu atenţie, separîndu-o de celelalte ţesuturi cu ajutorul unui cuţit. Mucoasa trebuie scoasă în bucăţi cît mai mari şi aşezată cîte două bucăţi (suprafaţă mucoasă pe suprafaţă mucoasă).**

**Conservarea mucoasei stomacale se face prin congelare sau sărare, în cel mult două ore de la tăierea animalului.**

## CLEIURI PE BAZĂ DE ALBUMINĂ DE SÎNGE

*Institutele de specialitate din U.R.S.S. au elaborat următoarea reţetă de bază pentru prepararea cleiului de albumină de sînge (în părţi de greutate)*

| | |
|---|---|
| albumină de sînge . . . | 100 |
| apă . . . . . | 900 |
| var stins . . . . . | 10 |
| sau nestins . . . . . | 7,5 |

*De obicei, în fabricile de placaj din Uniunea Sovietică cleiul de albumină de sînge se prepară în modul următor:*

*Albumina de sînge se amestecă cu o cantitate de 3 ori mai mare de apă. Se agită bine timp de 2—3 ore la temperatura obişnuită. După aceea se adaugă laptele de var şi restul cantităţii de apă folosită la prepararea laptelui de var. Apa se încălzeşte în prealabil la 28—30°C, apoi se toarnă treptat, sub agitare continuă. Trebuie menţionat că mărirea temperaturii peste 30°C accelerează formarea cleiului, însă îi reduce din proprietăţile de adeziune.*

*Laptele de var adăugat cleiului se trece printr-o sită deasă, cu 80 orificii pe cm². Masa obţinută se amestecă timp de 30—40 minute, pînă ce capătă aspect gelatinos omogen. Dacă pentru prepararea cleiurilor se foloseşte albumina de sînge cristalizată, aceasta trebuie măcinată.*

*Pentru un clei de albumină de sînge destinat încleierii la cald s-a formulat următoarea reţetă de către laboratoarele de specialitate din U.R.S.S. (în părţi de greutate):*

| | |
|---|---|
| albumină neagră cu o solubilitate de 90% . . . . . | 100 |
| apă încălzită la 27°C . . | 180 |
| soluţie de amoniac . . . | 4 |
| var stins . . . . . | 3 |

*Soluţia de amoniac se adaugă sub agitare lentă, după dizolvarea albuminei în sînge. Apoi se adaugă varul sub forma unei paste groase, continuîndu-se amestecarea pînă la obţinerea unei paste gelatinoase. Proporţia de apă şi albumină poate fi modificată.*

*Pentru încleieri la cald şi pentru presare la rece, prepararea cleiului se face după reţeta următoare:*

| | |
|---|---|
| — albumină de sînge . . | 100 |
| — apă (în funcţie de consistenţa amestecului . . | 120—200 |
| — soluţie de amoniac (greutate specifică 0,9) . . . | 5,5 |
| — paraformaldehidă . . . | 15 |

*Intîi se dizolvă albumina de sînge, în apă apoi sub amestecare se adaugă soluţia de amoniac iar în amestecul obţinut se introduce cu precauţie paraformaldehida. In momentul introducerii paraformaldehidei, soluţia se îngroaşă foarte mult, însă devine din nou fluidă la temperatura mediului ambiant şi aproximativ după o oră atinge consistenţa necesară. Trebuie menţionat că un astfel de clei se deosebeşte printr-o rezistenţă ridicată la apă. Prezintă în schimb dezavântajul că nu poate fi folosit decît timp de 6—8 ore după preparare.*

## PÎINE DE CARNE

**Pîinile de carne se deosebesc de salamurile fierte prin aceea că nu au înveliş. Acesta este înlocuit cu o coaje rumenită, asemănătoare cu coaja de pîine de grîu sau de secară.**

**Tocătura pentru pîinile de carne se prepară la fel ca la salamurile fierte. Tocarea se face de două ori: prima, înainte de sărare iar a doua după sărare.**

**Tocătura se aşează compact în forme de aluminiu sau cositorite, care se ung în prealabil cu grăsime de porc. Coacerea se face consecutiv la 70, 110, 130° C cîte 60 minute şi la 150° C timp de 30—120 minute, în funcţie de greutatea pîinii, pînă la obţinerea temperaturii de 68° C în interiorul acesteia. Apoi pîinile se scot din forme, se ung cu albuş de ou şi se rumenesc în acelaşi cuptor pe tăvi unse cu grăsime, timp de 30—40 minute, la 150—170° C.**

**Pîinile se răcesc la 6... 10° C, timp de 10—12 ore, apoi se învelesc cu hîrtie, pe care se pun ştampile cu indicarea calităţii şi a zilei de fabricare. Greutatea pîinilor este de 0,5—2,5 kg.**

**La temperatura de cel mult 8° C şi umiditatea relativă a aerului de 75—80%, pîinile pot fi păstrate pînă la 3 zile, iar la temperatura de cel mult 20° C, maximum 24 ore.**

**Pîinea de carne „amator", de calitate superioară, conţine carne de vită de calitate superioară, carne de porc slabă 74%, slănină tare 25% şi în afară de aceasta piper negru, nucuşoară sau cardamon. Conţinutul în apă este de cel mult 52%, randamentul 95%.**

# Maistrul P. N. Tuchin dă brînzeturi de calitate superioară

**A. MARIINSCHII**
din Direcţia generală a industriei brînzeturilor

*Pe lista maiştrilor brînzari fruntaşi, care au primit insigna „Fruntaş în întrecerea socialistă a Ministerului Industriei Cărnii şi Laptelui al U.R.S.S." se află şi maistrul fabricii din Voskresensk — trustul Kostroma, Piotr Nicolaevici Tuchin.*
*După ce a absolvit cursurile de specializare în industria brînzeturilor, a primit titlul de maistru.*

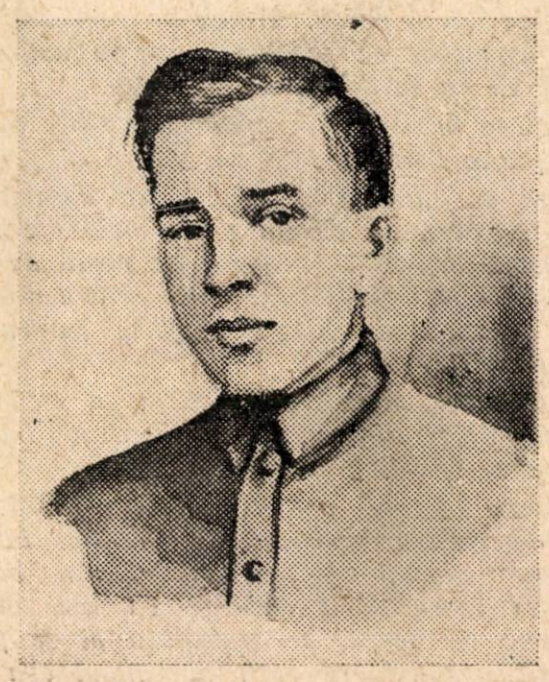
*Perfecţionîndu-se în specialitatea sa, cîştigînd experienţă, tov. Tuchin a devenit unul din cei mai buni maiştri în fabricarea brînzei de Olanda.*

*Muncitorii fermelor producătoare de lapte din zona de activitate a fabricii din Voskresensk îl cunosc nu numai ca un brînzar exigent faţă de calitatea laptelui, dar şi ca un sfătuitor care întotdeauna este gata să ajute atunci cînd este vorba de îmbunătăţirea întreţinerii şi hrănirii animalelor, de îmbunătăţirea stării sanitare a fermelor şi de obţinerea unui lapte pur şi de bună calitate. In această muncă, maistrul este ajutat de întregul colectiv al fabricii din Voskresensk, în frunte cu directorul.*

*La fermele producătoare de lapte ale colhozurilor, la punctele de strîngere, toţi ştiu că la fabrica din Voskresensk se recepţionează numai lapte pur, cu aciditatea normală. Recepţionarea se face de trei ori pe zi.*

*In luna iunie la această fabrică se preluerau 3,8—4 tone lapte pe zi. Procesul de producţie nu este mecanizat, dar lîngă clădirea veche care este întreţinută într-o curăţenie ireproşabilă, se ridică pereţii clădirii noi, din cărămidă, unde va fi amenajată fabrica mecanizată de brînzeturi din Voskresensk.*

*Maistrul sau ajutorii săi sînt bine pregătiţi. Ei controlează întotdeauna puritatea, aciditatea, gustul şi mirosul laptelui intrat. Cînd constată abateri evi-*



**P. N. Tuchin**

*dente de la norme, iau măsuri pentru înlăturarea lor; trebuie să spunem însă că aceste abateri se produc foarte rar.*

*Colectivul fabricii respectă cu stricteţe graficul*

*de producție, avînd în vedere că este importantă nu numai recepționarea laptelui de calitate superioară, dar și păstrarea acestei calități prin prelucrarea rapidă a materiei prime. Laptele se pasteurizează la cel mult 65° C. Umplînd repede bazinele cu amestecul destinat fabricării brînzei de Olanda, avînd grăsimea de bază 50%, maistrul și ajutorii săi stabilesc durata de coagulare de 30 minute. Aceasta este confirmată prin înregistrările din registrul tehnologic, făcute în ultimile luni.*

*Obținînd un coagul cu densitatea normală, tăierea și formarea bobului de brînză se face în timp de 20 minute. Mărimea bobului de brînză este de 3—4 mm (de dimensiunea bobului de hrișcă). Bobul se amestecă timp de 10—15 minute apoi se scurge o parte de zer (15—20% față de cantitatea de lapte prelucrat) și începe încălzirea treptată a masei de brînză, cu ajutorul zerului, timp de 10—15 minute, pînă la temperatura le 40—41° C. După încălzire, masa se mai prelucrează încă 10—15 minute. Intregul proces este calculat în așa fel, încît în 60—65 minute să se termine prelucrarea masei de brînză, începînd cu tăierea coagulului și pînă la obținerea bobului de brînză cu proprietățile cerute pentru fabricarea brînzei de Olanda.*

*După terminarea procesului de prelucrare, bobul este lăsat să se așeze și zerul se scurge treptat, iar după 10—12 minute începe presarea masei. Această operație durează circa 10 minute.*

*Stratul presat se taie în bucăți atît de exacte, încît atunci cînd te afli în subsol te minunezi de dimensiunea și greutatea uniformă a bucăților de brînză de Olanda. Maistrul caută ca în bazin să fie întotdeauna aproximativ aceeași cantitate de lapte. Aceasta îi dă posibilitatea să obțină același număr de bucăți la fiecare cantitate de lapte prelucrat, fără să mai fie nevoie să calculeze de fiecare dată în cîte bucăți trebuie să taie stratul presat.*

*Așezînd bucățile tăiate în forme, tov. Tuchin le lasă acolo 40—50 minute, întorcîndu-le de două ori; numai după aceea, brînza se învelește în șervete și se dă la presă. Brînza se presează timp de 2 ore, urmărind ca presiunea să fie uniformă, iar bucățile să nu se diformeze.*

*Ingrijirea brînzei în timpul maturației este organizată foarte bine.*

*Brînza se sărează în bazine cu saramură concentrată, totdeauna curată și cu aciditate normală. Bucățile de brînză se acoperă cu pînză de sac, iar deasupra se pun grătare de lemn pentru a împiedica brînza să se ridice la suprafață și pentru ca bucățile să se săreze bine.*

*După sărare, brînza este lăsată în secția de sărare timp de 20 zile; la fiecare 5—6 zile bucățile se întorc și se spală.*

*In această brînză, care conține o cantitate de apă suficientă pentru procesul fermentativ, intensificat în timpul maturației și care totodată este bine sărată, repartizarea sării decurge cu mai multă intensitate ; de aceea, pe suprafața ei se formează mai repede mucilagiu decît în timpul așa numitei fierberi uscate. Acest strat de mucilagiu trebuie spălat.*

*Așezînd brînza într-un subsol călduros, avînd temperatura aerului de 14—15° C și umiditatea de 92%, maistrul obține accelerarea procesului de maturație și formarea pe suprafața brînzei a unui strat subțire și elastic. In subsolul fabricii din Voskresensk se simte un miros plăcut și atrăgător de brînză, ceea ce prezintă garanția că după maturație se va obține o brînză cu calități gustative superioare, de consistență foarte bună, care după 2 luni și jumătate-trei luni are formate în interiorul ei picături de apă.*

*Pentru ca să se formeze picăturile de apă în brînza tînără imediat după formarea cojii galbene, subțiri și omogene pe toată suprafața, maistrul o usucă ușor, o parafinează și trece brînza într-un subsol rece avînd temperatura aerului de 8—10° C.*

*Maistrul și colectivul de muncitori al fabricii depun multe eforturi pentru a crea în subsol condițiile indicate mai sus.*

*Ghețăria este așezată în clădirea subsolului; din trei părți este în legătură cu diferite încăperi : camera de sărare, subsolul rece și subsolul cald. Datorită acestui fapt, gheața se folosește rațional. Totuși, o lipsă importantă a acestui subsol este faptul că nu se poate încălzi și deci nu se poate menține cu un consum redus de combustibil regimul de temperatură și de umiditate necesar pentru maturația brînzei.*

*Lipsa unui sistem rațional și economicos de încălzire în subsolurile pentru brînzeturi duce de multe ori la întreruperea producției de brînzeturi în perioada de toamnă-iarnă, la înghețarea sau mai bine zis la răcirea prea mare a brînzei, ceea ce are drept efect reducerea calității produsului, prelungirea termenului de maturație și de multe ori obținerea unei brînze nematurate și fără gust. Această lipsă importantă a subsolurilor a fost arătată foarte just și de maistrul Tuchin.*

*Cu prilejul degustării care a avut loc la Ministerul Comerțului al U.R.S.S. la începutul anului în curs, brînza fabricată de tov. Tuchin a fost apreciată ca fiind o brînză de Olanda tip, cu gust plăcut, fin și totodată caracteristic picant, cu consistența bună și coaja subțire.*

*La consfătuirea din orașul Liubim, brînza fabricată de maistrul Tuchin a fost cea mai bine apreciată și a fost luată ca etalon pentru brînza de Olanda rotundă tip, în urma expertizei la care au participat maiștrii fruntași ai trusturilor Iaroslavl, Kostroma, Velichie Luki, Smolensk, Kalinin, precum și 17 inspectori printre care experții cunoscuți în toată țara : tov. Buldakov, Hrustalev, Guliaev, Mașinin etc. La degustarea care a avut loc la fabrica Galici, brînza produsă de tov. Tuchin a fost notată cu 95 puncte, în sistemul de punctaj de 100 puncte.*

*Industria brînzeturilor poate să se mîndrească cu un astfel de maistru.*

(Din revista sovietică
„Molocinaia promîșlennosti" nr. 6/954)

# Utilizarea cărnii de oaie în industria preparatelor de carne

De curînd a apărut în limba rusă un foarte interesant studiu scris de doi specialişti sovietici, A. S. Konikov şi V. S. Kirillov, întitulat „Tehnologia fabricării preparatelor de carne". Lucrarea conţine şi îndrumări practice în privinţa folosirii cărnii de ovine sub formă de afumături şi diferite preparate din carne de oaie.

De asemenea, în U.R.S.S. se foloseşte şi grăsimea subcutanată şi grăsimea din regiunea cozii oilor de rasă Kurdiuk, care are punctul de topire mai scăzut decît grăsimea internă şi este mai valoroasă pentru industria salamurilor, deoarece nu are gustul pronunţat al grăsimii de oaie, apropiindu-se de consistenţa slăninii.

Experimentările făcute în U.R.S.S. au arătat că folosirea grăsimii de oaie la fabricarea salamurilor îmbunătăţeşte gustul lor.

Pentru tranşarea cărnii de oaie se practică două scheme :

a) După prima schemă carcasa se împarte în 9 părţi, iar carnea obţinută se clasifică în 3 calităţi;

b) A doua schemă este cea combinată. După această schemă, pulpele se folosesc pentru sărare şi afumare, pieptul pentru prepararea ragotului, iar spinarea şi regiunea lombară pentru prepararea altor semifabricate. Folosirea pentru preparate de carne a gîtului, rasolului şi cheiei nu se recomandă. Aceste părţi, care constituie cca 10% din greutatea carcasei, trebuie înlăturate în timpul tranşării şi expediate în comerţ, în stare proaspătă.

Carnea de oaie se alege în două categorii : carnea grasă şi carnea slabă. Din prima categorie fac parte : carnea de la piept, spinare şi regiunea lombară, care au grăsime subcutanată. La alesul cărnii de oaie se înlătură tendoanele şi chiagurile de sînge.

Pentru fabricarea afumăturilor de oaie se foloseşte carnea oilor grase şi medii. Carnea berbecilor bătrîni, necastraţi şi carnea păstrată timp îndelungat la frigorifere nu este bună pentru fabricarea afumăturilor.

Din carnea de oaie se fabrică pulpe afumate, pulpe afumate fierte, rulade, frigărui în membrane şi piept.

Pulpele se prepară din partea posterioară a carcaselor de oaie. Osul bazinului şi vertebrele nu se îndepărtează. Piciorul se taie la prima încheietură dedesubtul genunchiului. Greutatea pulpei în stare crudă trebuie să fie de cel puţin 3 kg. Pulpele se sărează prin metoda de sărare mixtă. In prealabil se injectează cu saramură de 12—14° Baumé în proporţie de 3—4% faţă de greutatea pulpei. In saramura de injectare se adaugă 2,6% zahăr şi 0,5% silitră. Pulpele injectate se freacă bine cu un amestec compus din 2,5 kg sare, 700 g zahăr, 100 g silitră şi 100 g praf de usturoi. Cu această cantitate se pot săra 100 kg de pulpe.

Pulpele frecate se aşează în bazine şi între rînduri se mai presară din amestecul de sărare arătat mai sus.

Ruladele se fabrică din pulpe din care s-au scos toate oasele. Carnea dezosată se fasonează, se rulează cu stratul subcutanat în exterior şi se leagă cu sfoară la fiecare 3 cm.

Ruladele astfel preparate se afumă timp de 12 ore la 30...45°C şi se fierb apoi timp de 3 ore la 70°C. Se presează după aceasta la o temperatură de 2...3°C. După presare, ruladele se fasonează şi se livrează.

Frigăruile de oaie în membrană, spre deosebire de frigăruile obişnuite care se prepară din bucăţele tăiate şi înşirate pe beţişoare, se prepară din fileul de oaie întreg.

Pentru fabricarea acestui produs se întrebuinţează carnea de oaie grasă şi semigrasă refrigerată.

Fileul se taie într-o bucată de 20 cm. Pentru 100 kg de fileu se foloseşte un amestec compus din 2,5 kg sare, 3 kg ceapă şi 2 kg piper negru măcinat.

Fileurile astfel preparate se introduc în funduri de oaie şi se leagă cu sfoară din 5 în 5 cm. După aceasta fileurile se prăjesc în suc propriu în tăvi închise, unse cu grăsime de oaie. Prăjirea durează 2...2,5 ore. Membrana împiedică scurgerea sucului de carne şi a grăsimii în timpul prăjirii. Frigăruile preparate după această metodă se livrează în consum în stare rece.

Pieptul de oaie se detaşează de carcasă prin tăierea pe linia treimei inferioare a ultimei coaste spre mijlocul primei coaste. Pieptul se clasifică în două categorii : în prima categorie intră pieptul provenit de la oile grase şi semigrase, în a doua cel provenit de la oile medii. Se sărează prin metoda umedă sau mixtă.

La sărare prin metoda umedă, pieptul se acoperă cu saramură de 24° Baumé cu un conţinut de 0,5% silitră şi 0,5% zahăr şi se ţine 5—7 zile. După aceasta, piepturile se ţin în stive, cîte 2—3 zile, presărînd între ele sare.

Prin sărare mixtă piepturile se freacă cu un amestec de sare în compoziţia căruia intră 0,5% zahăr şi 0,5% silitră; se ţin 2—3 zile, se presară şi se acoperă cu saramură de 18° Baumé. După 5—7 zile de saramurare, piepturile se scot şi se continuă sărarea lor în stive timp de 2—3 zile. Piepturile sărate se desărează în apă timp de o oră, se atîrnă şi se afumă timp de 48—72 ore la 18...24°C. După afumare piepturile se usucă 5 zile şi se livrează pentru consum.

Semifabricatele natur se fabrică din carnea de oaie medie refrigerată. Ele nu se prepară din carne slabă sau grasă.

Frigăruile de Moscova se prepară din cea mai bună carne de oaie, provenită de la animale tinere cu ţesut fin şi cantitate mică de grăsime. In acest scop, se alege carnea macră din pulpă, regiunea lombară sau de pe spinare. După îndepărtarea oaselor şi a cheagurilor de sînge, carnea se taie în bucăţi de 20—25 gr şi se înşiră pe beţişoare. Intre bucăţile de carne se pun felii de ceapă.

Frigăruile fripte pe cărbuni încinşi îşi păstrează suculenţa şi au un gust excepţional de plăcut.

Rulada în inel se prepară din muşchii spinali şi lombari. Carnea se taie în făşii, se rulează în inel şi se fixează cu un ac de lemn. Greutatea fiecărei porţii este de 125 g.

Pentru prepararea acestui produs se foloseşte numai carnea refrigerată provenită de la animale tinere cu ţesutul muscular fin.

Cotletele natur de oaie se prepară din carnea de oaie refrigerată, de cea mai bună calitate, cu ţesut muscular de culoare deschisă. Cotletul se scoate dintre coaste printr-o tăietură oblică, perpendicular pe direcţia fibrelor musculare, din partea spinală şi lombară a carcasei. In prealabil se taie cu fierăstrăul verteberele şi apofizele spinoase.

In fiecare cotlet rămîne o bucăţică de coastă de 7 cm, iar capătul coastei se curăţă de carne pe o porţiune de 3—4 cm. Grăsimea exterioară nu se îndepărtează. Greutatea fiecărei porţii este de 125 g.

Frigăruile de Bacu se prepară din carnea de oaie grasă şi semigrasă. Carnea se taie cu fierăstrăul în bucăţi, care la rîndul lor se taie perpendicular pe direcţia fibrelor musculare în bucăţele de 25 g. Odată cu aceasta se taie şi oasele cu fierăstrăul. In prealabil se îndepărtează gîtul, rasolul şi cheia care nu se folosesc la fabricarea frigăruilor.

Frigăruile se ambalează în lăzi plate, cu o capacitate pînă la 20 kg.

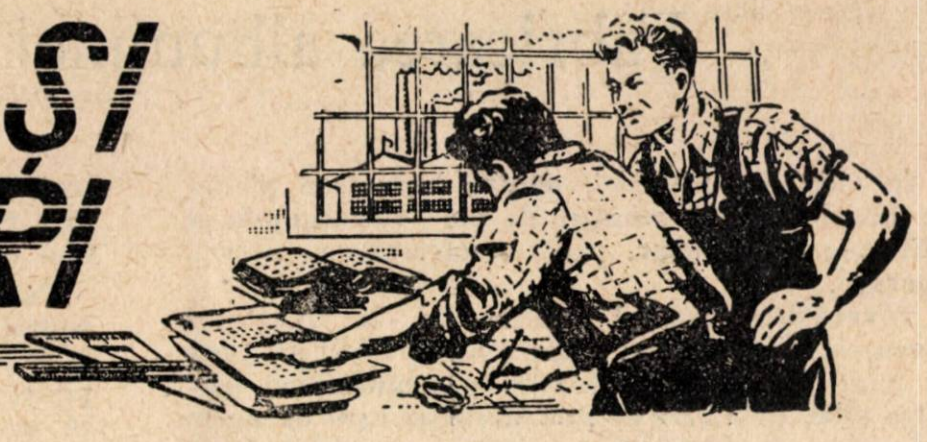
Ragotul de oaie se fabrică din partea costală şi din piept de oaie provenite de la animale grase, semigrase şi medii. Coastele şi pieptul se taie perpendicular pe direcţia oaselor în bucăţele de 25 g şi se ambalează în lăzi de 20 kg. Acest produs se poate prepara din carnea de oaie congelată, fără o decongelare prealabilă.

Şniţelul şi excalopul de oaie se prepară din carnea refrigerată de oaie, din partea spinală, lombară şi fileuri.

Se taie în bucăţi de 125 g şi se livrează în consum.

Metodele de fabricarea diferitelor sortimente din carne de oaie prezentate de autorii sovietici A. S. Konikov şi V. S. Kirillov sînt deosebit de interesante. Folosind bogata experienţă sovietică în industria cărnii, s-ar putea trece şi la noi în ţară la prepararea cărnii de oaie pentru fabricarea de noi sortimente de produse.

# INOVAȚII ȘI INOVATORI



## Lada combinată din lemn şi carton pentru ambalarea borcanelor de sticlă cu conserve

Pentru ambalarea borcanelor de sticlă cu conserve, atît în industria cărnii cît şi în cea a conservelor de fructe şi legume, se folosesc lăzi din lemn de răşinoase, cu dimensiunile interioare de 622x412x124 mm, avînd capetele şi fundurile prevăzute cu şipci pentru mărirea rezistenţei lăzii.

Fentru a evita lovirea borcanelor între ele, lăzile sînt prevăzute în interior cu un grătar de lemn care le compartimentează celular, astfel ca în ladă să se poată aşeza 24 borcane şi anume: cîte 6 în lungime, şi cîte 4 în lăţime.

In ultimul timp, fabricile noastre de conserve au procedat la înlocuirea lemnului de răşinoase, cu lemn de fag. Lăzile din lemn de fag prezintă însă neajunsul că sînt mai grele decît cele de răşinoase, lemnul crapă mai uşor şi se strîmbează datorită fenomenelor de contragere şi umflare, care se produc în funcţie de variaţia umidităţii relative a locurilor de depozitare.

De aceea, grătarul din interiorul lăzii se umflă adeseori şi nu mai poate fi montat la locul lui, astfel că este necesară o ajustare pentru a putea fi introdus. Acest fapt se întîmplă destul de des şi la lăzile de răşinoase.

Alteori, datorită strîmbării lăzii, grătarul respectiv nu mai poate fi folosit, fiind necesară confecţionarea unui grătar nou sau înlocuirea lăzii.

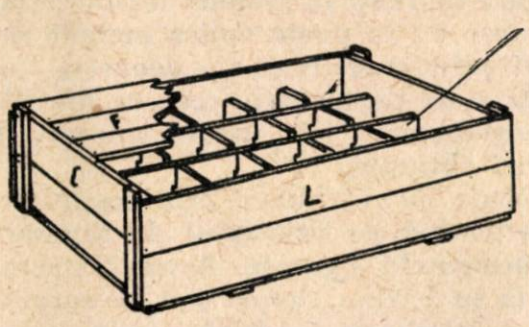
Pentru a remedia aceste neajunsuri, un colectiv de inovatori din Ministerul Industriei Alimentare a propus înlocuirea grătarului de lemn cu un carton, aşa cum se arată în figură.

Acest grătar prezintă o serie de avantaje şi anume:

1. Cartonul nu se umflă datorită umidităţii atmosferice, decît într-o măsură foarte mică;

2. In cazul cînd lada se strîmbează, grătarul de carton fiind flexibil poate lua uşor forma lăzii;

3. Grătarul de carton fiind mai uşor decît cel de lemn, contribuie la scăderea în greutate a lăzii, ceea ce reduce într-o oarecare măsură preţul transportului, uşurînd şi eforturile muncitorilor la manipulare;




4. In cazul grătarului de lemn se întîmplă foarte des ca etichetele să se desprindă de pe borcanele de sticlă din cauza frecării cu pereţii celulei în care sînt aşezate, ceea ce nu se întîmplă în cazul celulelor flexibile ale grătarului de carton;

5. Cartonul este mai ieftin, decît lemnul.

Ţinînd seama de avantajele pe care le aduce folosirea grătarului de carton, întreprinderile din industria conservelor de carne trebuie să-l folosească pe o scară din ce în ce mai largă. Trebuie studiată totodată posibilitatea înlocuirii în mare măsură chiar a lăzilor de lemn cu lăzi de carton, aşa cum s-a procedat în sectorul industriei conservelor de fructe şi legume, unde lăzile de carton sînt folosite cu mare succes.

Inovatorii din întreprinderile de industrializare a cărnii, din fabricile de conserve de carne şi din întreprinderile de industrializare a peştelui trebuie să studieze posibilitatea înlocuirii lăzilor de lemn cu lăzi de carton, sau eventual folosirea de lăzi combinate, la care capetele şi şipcile să fie de lemn, iar părţile laterale şi fundurile din carton.

# Fabricarea albuminei tehnice albe

In industria pielăriei, pentru lustruirea pieilor se întrebuinţează albuşul de ou, consumîndu-se milioane de albuşuri pentru efectuarea acestei operaţii.

Tovarăşii dr. Maria Maxim de la Abatorul Bucureşti şi dr. Aurel Lupu s-au străduit să pună la punct o metodă de fabricare a albuminei tehnice albe, prin care se înlocueşte albuşul de ou în operaţiile de lustruire a pieilor, valorificîndu-se sîngele din abatoare. Mai jos se descrie această metodă aplicată la Abatorul Bucureşti :

Albumina tehnică albă se prepară de preferinţă din ser de sînge de cal. Poate fi obţinută însă şi din ser de sînge de bovine. Recoltarea sîngelui trebuie să se facă cu foarte mare precauţie, pentru ca să nu se producă impurificarea sîngelui în timpul colectării şi transportului la secţia de prelucrare. Serul trebuie separat de elementele figurate ale sîngelui, astfel ca să nu se producă vreo hemoliză mai avansată sau mai redusă, care ar duce la colorarea în roşu a serului. Un ser chiar uşor colorat în roşu nu permite decît obţinerea unei albumine cu o valoare tehnică redusă şi deci cu o întrebuinţare limitată în scopuri tehnice. Datorită acestei cauze nu se poate aplica metoda separării sîngelui prin centrifugare, deoarece se sparg un număr mare de hematii, ceea ce duce la eliberarea hemoglobinei şi la o uşoară colorare în roşu a albuminei obţinute.

Separarea trebuie făcută numai prin coagulare, cu aparate funcţionînd pe principiul de separare a serului de elementele figurate. Această operaţie se efectuează în bazine simple sau în separatoare speciale, evitîndu-se în felul acesta lezionarea hematiilor şi obţinerea unui ser colorat. Cu cît temperatura ambiantă este mai joasă, cu atît mai încet se produce şi se termină acest proces.

După ce serul s-a separat de coagul, produsul obţinut se separă cu atenţie, lăsîndu-l să se scurgă printr-o sită în vasul colector de ser.

Precipitarea albuminei se face cu acetonă. In acest scop serul de sînge se introduce în recipientele în care urmează să aibă loc precipitarea. Pentru aceasta se pot folosi borcane de sticlă (cînd se lucrează cu cantităţi reduse) sau butoaie, hîrdae, ori putini (cînd se lucrează în cantităţi mari). Consumul de acetonă este de 700 ml/1000 ml ser sanguin.

Acetona se adaugă treptat peste serul sanguin, sub agitare continuă, folosindu-se în acest scop o baghetă de sticlă (dacă operaţia se face în borcane), sau un mestecător de lemn, acţionat manual sau mecanic (dacă precipitarea se face în vase mari de lemn). Precipitarea se produce repede. Precipitatul obţinut este lăsat să se depună pentru ca soluţia să se decanteze, apoi se filtrează prin saci de pînză. Această operaţie este mai economică şi mai practică dacă se efectuează printr-un filtru-presă care asigură un randament mai bun şi grăbeşte filtrarea.

Pentru a se controla dacă toată albumina a precipitat, se face o determinare cu acid sulfosalicilic în filtrat care precipită albumina rămasă neprecipitată, ceea ce constituie un indiciu că precipitarea cu acetonă trebuie continuată.

Trebuie menţionat că dacă în loc de acetonă precipitarea se efectuează cu alcool etilic, se obţine o albumină albă, alimentară, de o înaltă valoare nutritivă. Domeniile de întrebuinţare ale albuminei alimentare albe obţinute prin precipitare sînt încă în studiu.

Pasta rezultată după filtrare conţine albumină, globulină, urme de grăsime, săruri şi fermenţi.

Acetona întrebuinţată se recuperează din filtrat, prin distilare fracţionată, în proporţie de 70-75%; de asemenea şi alcoolul etilic în cazul fabricării albuminei alimentare.

La abatorul Bucureşti nu există o instalaţie propriu zisă pentru recuperarea acetonei, această operaţie efectuîndu-se într-o întreprindere din apropiere, care posedă aparatura necesară.

Dacă albumina albă trebuie păstrată mai mult timp sau urmează să fie transportată în alte localităţi, va fi în prealabil uscată. Operaţia de uscare se face la o temperatură de maxim 40°C, într-un uscător prevăzut cu un ventilator, sau într-un curent de aer cald. Trebuie observat ca temperatura să nu treacă de 40°C, pentru a se evita degradarea proteinelor şi distrugerea fermenţilor, ceea ce ar duce la scăderea calităţii albuminei.

Pentru industria pielăriei este preferabilă pasta de albumine cu un procent de solubilitate în apă mai ridicat decît cel al albuminei uscate.

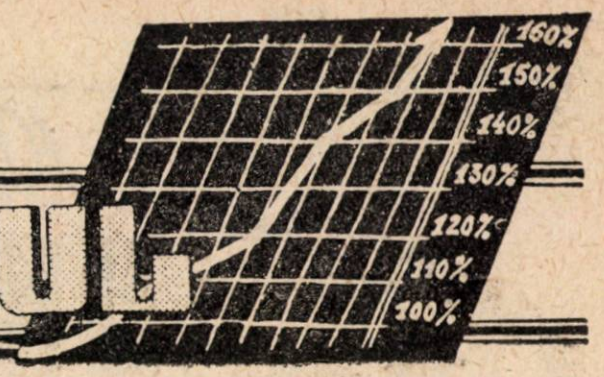
Albumina albă este cu atît mai apreciată cu cît este mai deschisă la culoare şi mai uşor solubilă în apă. Culoarea depinde exclusiv de operaţia de separare şi de gradul de curăţenie a utilajului care serveşte la prepararea ei. Solubilitatea variază după procesul de producţie aceasta fiind valabilă în special pentru albumina uscată. Albumina sub formă de pastă este complet reversibilă, dacă este proaspătă; cea sub formă de praf este solubilă în apă în proporţie de 80—90%.

După uscare, se procedează cu ajutorul unei morişti la măcinarea albuminei obţinute şi apoi se face cernerea şi ambalarea produsului în saci de hîrtie.

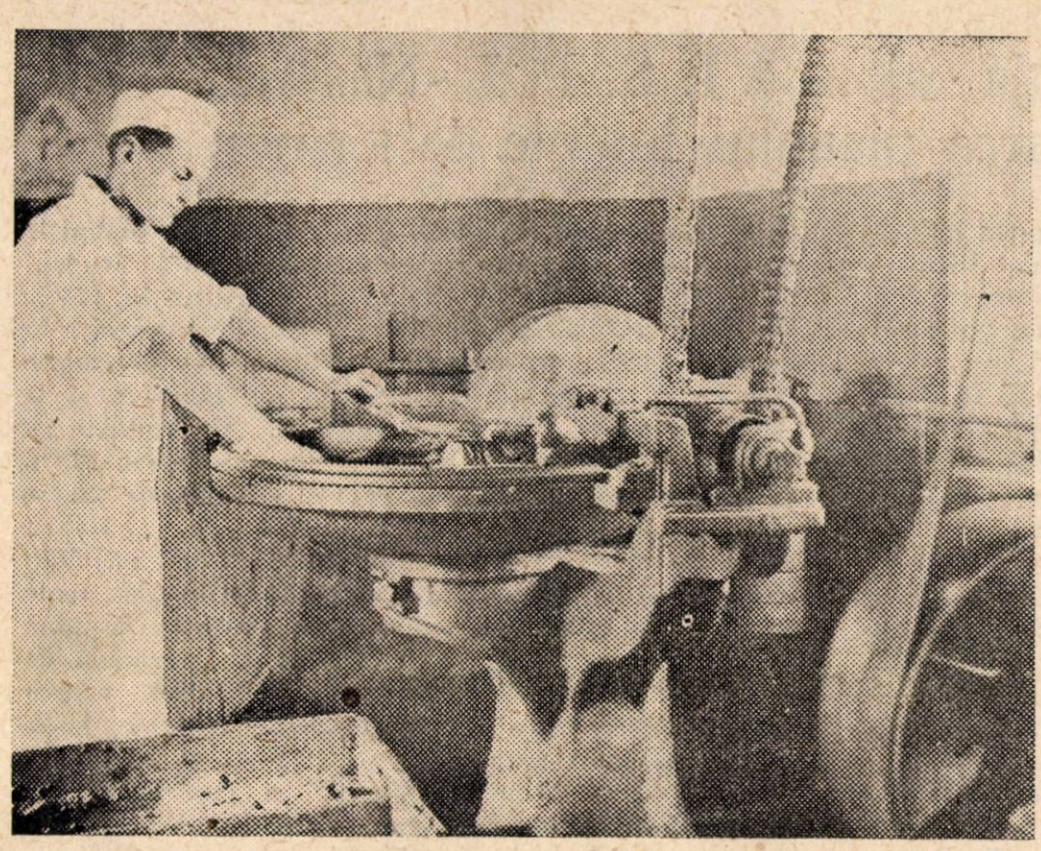
Albumina sub formă de pastă se ambalează în lădiţe căptuşite cu hîrtie pergaminată sau imitaţie de pergament.

Albumina albă are întrebuinţare şi în industria textilă, ca aglutinant pentru imprimarea ţesăturilor.

# Să le urmăm EXEMPLUL




## *Brigadierul fruntaş Dorofte Grigore*



*I.R.I.C.—Bîrlad şi-a depăşit planul pe septembrie cu 21,% dînd peste plan 15,3 tone produse de carne.*

*Printre cei care s-au evidenţiat în lupta pentru realizarea şi depăşirea planului este şi U.T.M.-istul Dorofte Grigore, brigadier mezelar.*

*Tînărul Dorofte Grigore a obţinut frumoase rezultate în producţie, prin aplicarea metodei Voroşin.*

*In mod regulat el depăşeşte norma de producţie cu 18—25%, dînd în acelaşi timp produse de bună calitate.*

*Pentru meritele sale în producţie tovarăşul Dorofte Grigore a obţinut titlul de fruntaş al întrecerii socialiste.*

## *U. T. M.-istă fruntaşă în producţie*

**In ultimul timp la secţia de ales carne de la I.M.C.C.-Sibiu s-a evidenţiat între alţi muncitori şi tovarăşa Safta Mocanu, care a învăţat meseria de ciontolitor.**

**De unde la început ea a ezitat să înveţe această meserie, temîndu-se că va fi prea grea, acum munceşte la rînd cu cei mai buni ciontolitori, obţinînd depăşiri de 25—30% faţă de norma planificată.**

**In luna mai a. c., tovarăşa Safta Mocanu a primit titlul de fruntaşă în producţie.**

**Primirea ei în rîndurile U.T.M.-iştilor a însemnat, de asemenea, un stimulent în plus pentru îmbunătăţirea necontenită a muncii sale. Ea şi-a luat totodată angajamentul de a munci să-şi ridice nivelul politic, pentru a putea corespunde în întregime sarcinilor ce-i revin.**

## *Lucrează în contul anului 1955*

Antrenaţi în întrecerea socialistă, muncitorii pescari, tehnicienii şi inginerii Intreprinderii piscicole Hîrşova şi-au îndeplinit planul de producţie anual —pînă la data de 15 octombrie a. c. — în proporţie de 103%.

In fruntea luptei pentru îndeplinirea planului înainte de termen a stat brigada tovarăşului Ustin Mercur, care şi-a depăşit planul anual cu 43,7%. De asemenea, brigada condusă de tovarăşul Climov Serghei şi-a depăşit planul anual cu 29,6%,

Importante depăşiri ale planului de producţie au obţinut şi brigăzile conduse de tovarăşii Avram Costilov, Ivan Ermalai, Marin Boboc, Eras Anant, Petre P. Vasile şi Epifan Vasile.

Fruntaşă pe întreprindere este secţia Salvata care a pescuit pînă la data de 15 octombrie a. c., cantitatea de 133.150 kg peşte peste planul anual de producţie.

In prezent harnicii pescari ai întreprinderii Hîrşova lucrează în contul anului 1955.

# Cum luptă secţia raională I. S. P. L.-Năsăud pentru îndeplinirea planului înainte de termen

In nr. 5 al acestei reviste au fost expuse măsurile organizatorice luate de conducerea ISPL—Bistriţa în vederea accelerării şi îmbunătăţirii colectării şi prelucrării laptelui de vacă pe anul 1954, în raionul Năsăud.

In urma aplicării acestor măsuri, pînă la data de 31 octombrie a. c. planul anual pe raion a fost realizat în proporţie de 90%. Din totalul colectorilor din raion 45% şi-au realizat sarcinile de plan peste 100%, iar 25% din colectori au realizat planul între 90—99%.

La cota obligatorie, 10% din personalul respectiv a realizat planul anual în întregime pînă la data de 1 noiembrie, iar unii chiar l-au depăşit. Printre aceştia sînt: Moldovan Lazăr, pentelegiu, care a realizat 130%; Curci Pavel, colector din Nimigea de jos, Seserman Grigore colector din Nimigea de sus, Hoza Ilie colector din Anieş şi Băeşi Ioan smîntînitor din Coşbuc, 120%; Meschenuc Floarea başchegiu, Lunca Ilvei şi Dănili Gheorghe smîntînitor din Cepari, 115%; Pencheter Halitia, telemegiu din Zagra, Wolf Ioan smîntînitor din Nepos, Pop Ioan, colector din Salva şi Timoce Vasile telemegiu din Romuli, 105%.

In cinstea zilei de 7 Noiembrie colectivul raionului şi-a luat angajamentul să depăşească sarcinile de plan la colectări cu 20%. Acest angajament a fost depăşit în luna octombrie, planul fiind realizat în proporţie de 141%.

Există totuşi unii tovarăşi din raion care nu şi-au realizat planul decît în proporţie de 30%. Acest fapt se datoreşte delăsării lor în muncă. Astfel, nici la centrul din Năsăud, care de la 2 noiembrie a. c. a devenit centru mecanizat, colectarea nu se desfăşoară potrivit cu posibilităţile existente. De asemenea, în comuna Sîngeorz Băi, staţiune climaterică, în plin sezon de vară nu s-au putut asigura din realizările cotei obligatorii laptele şi produsele derivate necesare oamenilor muncii veniţi la cură, deoarece ritmul de colectare era abia de 60%. A fost nevoie ca diferenţa de lapte să fie completată din contractări.

In vederea remedierii acestei situaţii colectivul de la raion şi-a luat sarcina ca pe viitor să-şi îndrepte toată atenţia spre cei rămaşi în urmă.

O altă greşală a conducerii raionale a fost aceea că nu a urmărit realizarea cifrelor de plan la toate sursele de colectare. Un exemplu în această privinţă sînt realizările din lunile august, septembrie şi octombrie. Astfel, în luna august planul la cotă a fost realizat în proporţie de 68%, în septembrie 88% iar în octombrie a ajuns la 168%. La contractări se observă o situaţie inversă: în august 270%, în septembrie 240%, în octombrie 109%. O fluctuaţie importantă se observă şi la achiziţii unde planul s-a realizat în august cu 131%, în septembrie 179% şi în octombrie 125%.

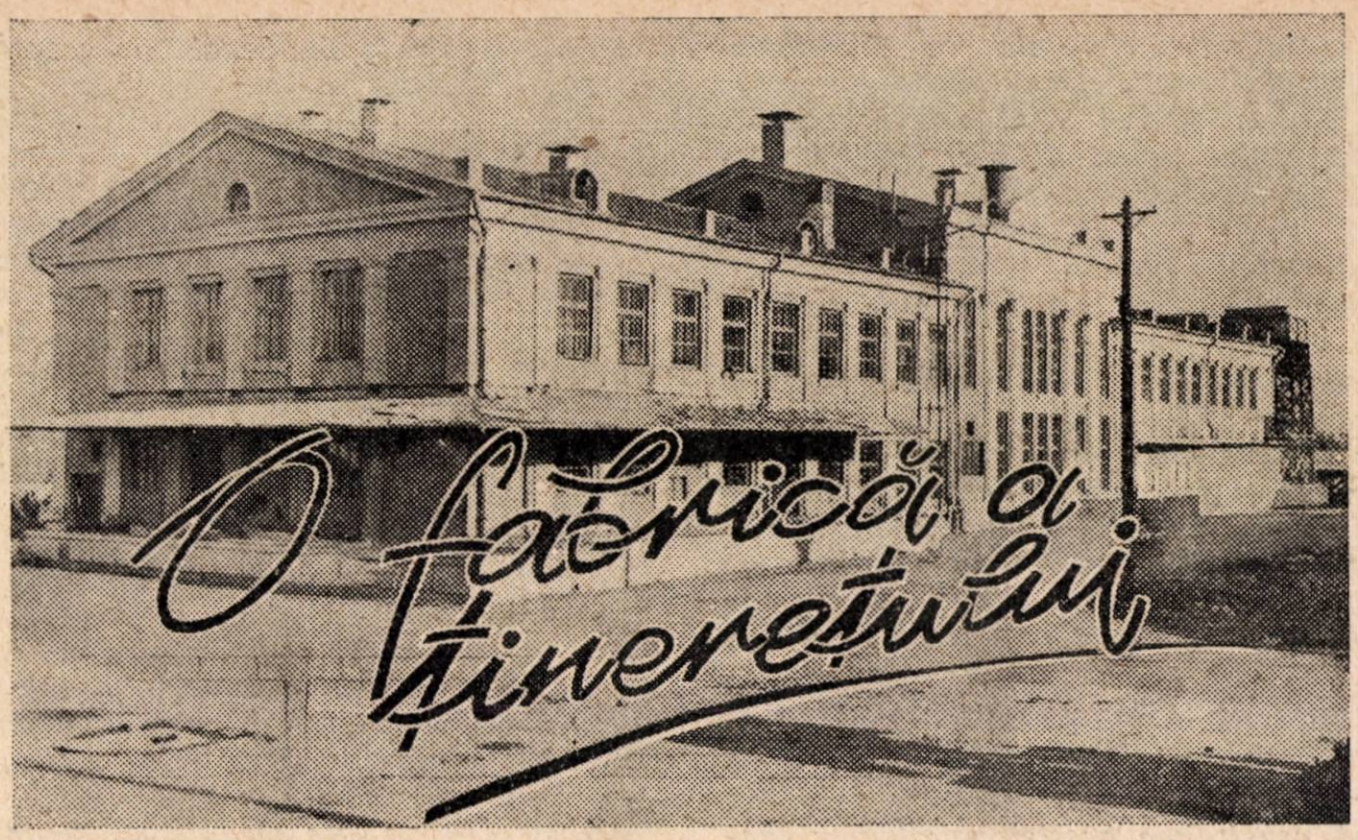
Din cifrele de mai sus reiese că munca nu se duce în mod ritmic, ci sub formă de „bătălii". Este de dorit ca prin organizarea unei activităţi ritmice să se ajungă la rezultate bune la toate sursele de colectare, evitîndu-se situaţia de pînă acum cu „perioadă de cotă", apoi „perioadă de achiziţii" şi în sfîrşit perioada „bătăliei pentru contractări", care duc la rezultate neegale, necorespunzătoare planului.

In vederea bunei desfăşurări a campaniei în timpul iernii s-au luat, cu sprijinul ISPL—Bistriţa, o serie de măsuri gospodăreşti menite să asigure celor 36 de centre din raion condiţii optime de muncă.

Totodată s-au luat măsuri pentru stimularea şi popularizarea fruntaşilor în muncă. Intre altele, în birourile raionului a fost afişat un panou de onoare care cuprinde pe cei mai buni colectori şi achizitori. De un nepreţuit folos s-a dovedit a fi folosirea criticii prin caricaturi, în care sînt înfăţişate lipsurile salariaţilor, indiferent de funcţia ce ocupă. Gazeta de perete în care apar materiale critice, aşezată la intrarea în sediul raional, oglindeşte preocupările de zi cu zi ale întregului colectiv al raionului. Trebuie subliniat însă ca o lipsă faptul că responsabilii de centre şi de puncte de colectare a laptelui, avînd gazetele I.S.P.L.-ului la zi în comunele sau în satele unde-şi duc munca, nu mai colaborează la gazeta secţiei raionale.

Rămîne ca o sarcină pentru raionul nostru ca, sub îndrumarea comitetului raional de partid, cu sprijinul conducerii I.S.P.L.-Bistriţa, colaborînd strîns cu organele sfaturilor populare şi cu C.S.C.P.A., să lichideze toate lipsurile, pentru a putea realiza şi depăşi planul anual înainte de termen, menţinînd tot mai sus drapelul ce deţine de raion fruntaş.

R. NĂSĂUDEANU
Şeful secţiei raionale Năsăud
I.S.P.L. Bistriţa



# O fabrică a ţinereţului

*Cu greu se satură ochiul de frumuseţea priveliştii ce se desfăşoară prin cele mai variate forme de relief, pe drumul cuprins între Miercurea-Ciuc şi Ditrău. Păduri nesfîrşite, izvoare reci presărate la tot pasul, păşuni mănoase învestmîntate pînă toamna tîrziu cu un covor de iarbă proaspătă — acesta e peisajul pe care îl parcurgi pe o distanţă bună de cîteva zeci de kilometri.*

*In mijlocul acestei naturi îmbelşugate, la Remetea a fost amplasată fabrica de lapte praf „Mureşul".*

*Gospodăriile agricole colective şi ţăranii muncitori cu gospodării individuale din regiunea Autonomă Maghiară se preocupă din ce in în ce mai mult de creşterea vitelor de rasă. Păşunile bogate hrănesc din abundenţă cirezi de vaci a căror producţie de lapte e de cea mai bună calitate. Era firesc deci, să ia fiinţă în această Regiune o întreprindere prelucrătoare, care să valorifice laptele care se găseşte din belşug.*

*Proiectele noii fabrici au fost executate în atelierele Molpromproiect (Institutul de proiectări a fabricilor de produse lactate) din Moscova. Grija pentru capitalul cel mai preţios — omul — se vede la fiecare pas. Fiecare secţie, fiecare utilaj, fiecare colţ al încîntătoarei fabrici de lapte praf din Remetea grăieşte despre progresele înaintatei tehnici sovietice şi despre ajutorul frăţesc al poporului sovietic faţă de poporul nostru..*

*Lucrările de construcţie au început în luna iulie 1953. Aproape că nu e de crezut că într-un timp atît de scurt a fost posibilă ridicarea unei asemenea întreprinderi complexe. Capacitatea creatoare a inginerilor sovietici care au sprijinit ridicarea construcţiei, sîrguinţa cu care au lucrat muncitorii, inginerii şi tehnicienii de pe şantier, rîvna cu care au ajutat elevii şcolii profesionale din Ghiorghieni, au făcut ca construcţia să fie terminată în aproximativ un an, iar aparatura să fie pusă la punct în întregime.*

☆

*Am vorbit mai sus despre bogăţia comunelor situate în apropierea fabricii în ceea ce priveşte materia primă — laptele. Nu trebuie trecute cu vederea preocupările conducerii fabricii „Mureşul" pentru organizarea centrelor de colectoare cît şi grija continuă manifestată faţă de problema lărgirii surselor de aprovizionare.*

*In prezent se lucrează la definitivarea proiectelor fermei model pentru creşterea vacilor de lapte din comuna Lăzarea, fermă care pe lîngă cantitatea ridicată de materie primă ce o va furniza fabricii va servi de exemplu crescătorilor din împrejurimi. Reţeaua exterioară de colectare a laptelui a fost organizată de către întreprindere, astfel încît zilnic autocamioanele aduc lapte proaspăt necesar prelucrării.*

*Bidoanele sînt descărcate pe o platformă special amenajată de unde se transportă pe rulmenţi automaţi în sala de recepţie. Aci se face analiza laptelui din punct de vedere al acidităţii, fiind apoi îndrumat (după calitate) spre secţiile de producţie. Procesul de fabricaţie — deşi destul de complicat — nu necesită mult personal, ci numai o supraveghere atentă şi continuă. Lucrul acesta este posibil datorită completei automatizări a liniei de fabricaţie şi calităţii excepţionale a maşinilor primite din Uniunea Sovietică.*

☆

*Despre oamenii de aci se poate vorbi mult. Majoritatea sînt tineri şi au primit pînă la venirea în fabrică o serioasă pregătire profesională în şcolile de specialitate. Fabrica se mîn-*

*dreşte astăzi cu elemente ca Munteanu Emilia, Haşiu Elena, Peteanu Elena din secţia aparate Enăşel Andrei şeful secţiei recepţie, Bărboi Ion şeful secţiei untărie. Dealtfel elementul tînăr predomină printre cadrele fabricii „Mureşul" şi acest fapt imprimă muncii un caracter dinamic şi avîntat.*

*O clădire anexă este în întregime ocupată de atelierele de întreţinere ale fabricii. Aci găseşti atelierul de strungărie utilat cu maşini moderne printre care se află o freză şi o raboteză, atelierul de fierărie unde se lucrează la o flamă electrică care te face să uiţi aspectul obişnuit al fierăriilor cu fum şi căldură înăbuşitoare, atelierul de tîmplărie înzestrat de asemenea cu utilaje moderne, atelierul de electricitate ale cărui lucrări sînt cunoscute prin calitatea execuţiei lor.*

*Capacitatea atelierilor va permite în curînd efectuarea unor lucrări de amploare pentru întreprinderea „Mureşul".*

*Dealtfel construirea acestei noi fabrici constituie un pivot important în ceea ce priveşte ridicarea stării materiale şi culturale a locuitorilor din împrejurimi. Din surplusul de energie electrică de care dispune fabrica, se vor electrifica comunele Lăzarea şi Ditrău, continuîndu-se bineînţeles instalaţia începută în comuna Remetea.*

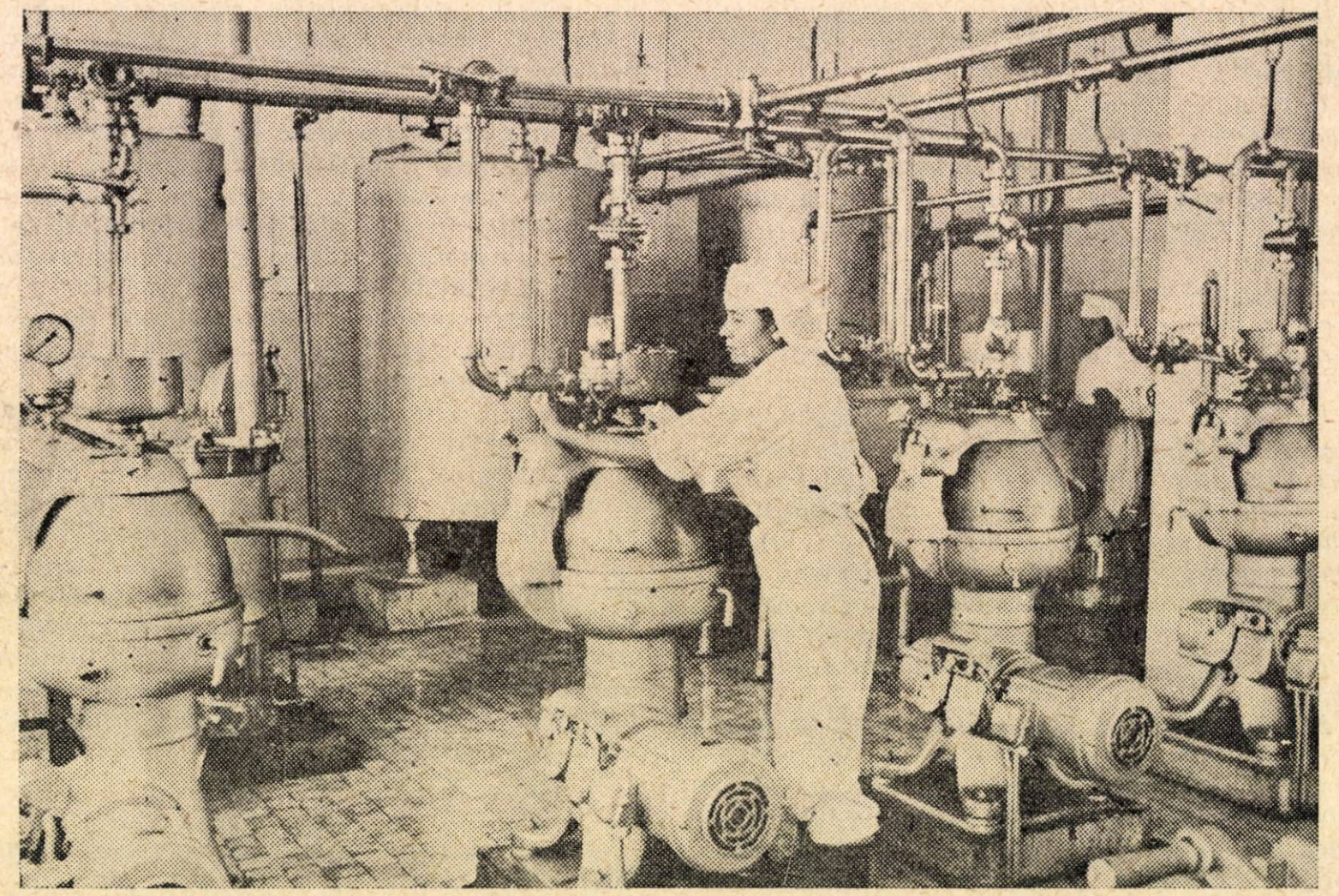
★

*Cuvintele sînt cîte odată prea simple pentru a ilustra măreţia faptelor. Oameni oţeliţi, avînd adînc întipărită conştiinţa vremurilor noi pe care le făuresc, au luptat cu toate piedicile puse în cale şi au biruit. Greutăţile au fost învinse în cea mai mare măsură şi vor fi învinse cu aceeaşi încredere nestrămutată şi de aci înainte.*

*Mîndre au început să se înalţe zidurile locuinţelor care nu peste mult timp vor fi date spre folosinţă tovarăşilor ce lucrează în fabrică. Familia aceasta mare a muncitorilor, inginerilor şi funcţionarilor va avea de asemenea aci clubul — locul întîlnirilor prieteneşti de după terminarea lucrului —, cantina, dispensarul etc. Celor ce îndrăgesc activitatea în aer liber, li se vor da locuri pentru cultivarea zarzavaturilor trebuincioase gospodăriei, pentru creşterea de animale mici şi păsări.*

*Dragostea cu care au vegheat zi de zi inginerii sovietici alături de inginerii noştri pentru ridicarea acestei valoroase creaţii a regimului democrat — popular, rîvna tinerească a muncitorilor, are înalta semnificaţie a dragostei faţă de viitorul senin al oamenilor liberi şi fericiţi.*

**I. SCHOSS**



Aspect din sala separatoarelor

# Munca de contractări şi achiziţii de animale în regiunea Craiova

*In lupta pentru o mai bună aprovizionare a oamenilor muncii cu produse alimentare, un rol de seamă îl are intensificarea contractărilor şi achiziţiilor de animale.*

*Hotărîrea partidului şi guvernului din octombrie 1953 cu privire la îmbunătăţirea sistemului de achiziţii şi contractări de animale, trasează, în această privinţă, sarcini importante organelor de stat şi cooperatiste.*

*Această hotărîre care a îmbunătăţit vechiul sistem de contractări, ilustrează grija statului nostru democrat-popular pentru asigurarea aprovizionării cu carne a oamenilor muncii.*

*In regiunea Craiova, HCM 3614 a fost primită cu viu interes de ţăranii muncitori cu gospodării individuale, ţăranii întovărăşiţi şi membrii gospodăriilor colective, care, stimulaţi de avantajele ce li se acordă au încheiat numeroase contracte cu organele O.R.A.C.A. şi ale cooperaţiei, pentru creşterea şi vînzarea de animale îngrăşate. Astfel, în perioada 1 ianuarie—30 septembrie 1954, planul anual a fost îndeplinit în proporţie de 149% la bovine adulte şi 120% la porcine.*

*Printre cei ce au obţinut rezultate mai bune în îngrăşarea animalelor este şi ţăranul muncitor Niţă Cătînea din comuna Filiaşi, raionul Filiaşi. Acesta a contractat cu O.R.A.C.A. să îngraşe şi să vîndă doi boi. La încheierea contractului boii aveau 1300 kg. iar la predarea lor după 150 zile, fiind bine îngrijiţi, au cîntărit 1600 kg. Pentru aceşti boi Niţă Cătînea a primit 7200 lei şi a fost scutit de predarea a 112 kg carne şi 250 kg porumb din cota obligatorie pe anul 1954. In plus a mai primit de la O.R.A.C.A., la preţ oficial, 3 kg talpă şi 7 fuse de piele. De asemenea, poate să-şi cumpere mărfuri în cadrul comerţului de întîmpinare în valoare de lei 720.*

*La fel a înţeles să-şi îngrijească animalele şi ţăranul Mincu Nicolae din comuna Bălăciţa, raionul Vînju Mare, care a contractat un porc pe termen de 11 luni. La încheierea contractului porcul cîntărea 160 kg, iar la predare 320 kg. Pentru acest porc Mincu Nicolae a primit 3840 lei şi a fost scutit de predarea a 64 kg carne din cota obligatorie. De asemenea, beneficiază de o scutire de 700 kg porumb, putînd cumpăra şi mărfuri din cadrul comerţului de întîmpinare în valoare de lei 960.*

*Oficiul nostru a dat cea mai mare atenţie studierii şi însuşirii prevederilor Hotărîrii 3614 de către întregul aparat tehnic al oficiilor raionale. Intregul aparat tehnic a fost îndrumat să desfăşoare o largă muncă de lămurire şi agitaţie în rîndurile producătorilor, pentru a arăta acestora avantajele creşterii şi îngrăşării de animale şi vînzării lor unităţilor de stat sau cooperatiste.*

*Pentru o cît mai bună organizare a muncii, planurile trimestriale ale Oficiului Regional, defalcate pe oficii raionale, au fost prelucrate cu toţi conducătorii oficiilor raionale, şefii secţiilor de achiziţii de la raioane şi parte din achizitorii fruntaşi.*

*Cei mai mulţi achizitori au dus o muncă susţinută pentru realizarea planului. Astfel, achizitorul Dobre Constantin de la raionul Cuşmir a popularizat avantajele Hotărîrii şi, pe baza graficului de preluări primit de la raion, a determinat producătorii care aveau contracte ajunse la scadenţă, să predea animalele în termen.*

*De asemenea, s-a îngrijit ca producătorilor care au predat animalele să li se acorde la timp toate avantajele la care aveau dreptul. In munca sa de zi cu zi a ţinut o permanentă legătură cu organizaţiile de bază din comune, primind sprijinul solicitat în rezolvarea pe loc a greutăţilor întîmpinate. Totodată, a informat zilnic Oficiul Regional de felul cum îşi desfăşoară activitatea şi de rezultatele obţinute.*

*Un îndemn în munca sa a fost şi noul sistem de salarizare, datorită căruia a reuşit să realizeze în luna septembrie un cîştig de 2299 lei.*

*Tot astfel au muncit şi achizitorii Marinică David, Rădoi Florea, Moiceanu Dumitru şi alţii.*

*Rezultate bune în muncă au obţinut şi agenţii comunali, care au realizat cîştiguri lunare însemnate. De exemplu, tov. Preoţescu Constantin agent comunal în raionul Filiaşi, a cîştigat 1125 lei în luna septembrie. Tot astfel au muncit şi tovarăşii Radu D. Petre, Iordache Stan, Dinu Alexandru şi alţii.*

*In multe raioane din cadrul regiunii Craiova planul anual la încheieri de contracte a fost depăşit. De pildă în raionul Baia de Aramă, planul anual a fost realizat în procent de 153,4% la bovine adulte, 164,8% la mînzaţi, 111,4% la viţei, 172,1% la ovine şi 247% la miei.*

*Rezultate bune s-au obţinut şi în raioanele Segarcea, Caracal, Corabia şi Cuşmir. Aceste rezultate se datoresc faptului că atît conducătorii tehnici cît şi întregul colectiv de muncă al oficiilor raionale au ştiut să pună în practică îndrumările partidului şi să folosească sprijinul organelor locale ale puterii de stat în recrutarea de agenţi comunali şi achizitori raionali, precum şi în instruirea acestora. De asemenea s-a urmărit ca avantajele cuvenite producătorilor să fie acordate la timp celor care au livrat animalele.*

*Felul cum a înţeles să-şi ducă munca parte din*

*personalul tehnic de teren reiese și din scrisorile producătorilor contractanți care arată că achizitorii sînt preocupați de îndrumarea producătorilor pentru buna îngrijire a animalelor, că îi vizitează pentru a verifica starea de întreținere a acestora, etc.*

*Cu toate succesele obținute în munca de contractări, mai există încă și lipsuri importante. Astfel, unele unități din regiunea noastră nu au luat toate măsurile pentru lămurirea și convingerea producătorilor de a încheia contracte cu statul.*

*De exemplu, oficii raionale ca: Oltet, Gura Jiului, Calafat, Vînju Mare etc., nu s-au preocupat îndeaproape de organizarea acestei acțiuni.*

*Rămînerea în urmă în îndeplinirea planului se datorește și felului defectuos în care au muncit salariații oficiilor raionale respective, care de cele mai multe ori au înlocuit munca de lămurire pe care trebuiau s-o ducă cu țăranii muncitori, cu o muncă administrativă, birocratică.*

*De asemenea, conducerile unor oficii raionale n-au urmărit și controlat activitatea aparatului de achizitori și agenți comunali pe teren, dînd posibilitate unor elemente necinstite să realizeze cîștiguri ilicite în dauna oamenilor muncii și a statului, încheind contracte fictive.*

*Incheierea de contracte fictive se datorește și faptului că unii achizitori nu verifică dacă există animalele pentru care producătorii posedă bilete eliberate de sfaturile populare comunale (exemplu în raioanele Filiași, Segarcea și Calafat).*

*O deficiență în încheierea de contracte o constituie și neglijarea încheierii acestora pentru animale mici și păsări, atenția aparatului de achizitori fiind îndreptată numai către animalele mari.*

*Munca de contractare este frînată într-o oarecare măsură și de faptul că materialul de propagandă pus la dispoziție de către M.I.A. nu este folosit în toate raioanele conform instrucțiunilor date în acest sens. Astfel, în raioanele Filiași, Strehaia, Cușmir și Segarcea acest material stă închis în sertare, în loc să fie pus la dispoziția producătorilor.*

*O lipsă importantă o constituie și faptul că unele oficii raionale (exemplu Filiași, Caracal, Gura Jiului și Băilești) nu urmăresc scadența contractelor încheiate, sau prelungesc în mod nejustificat termenele de livrare a animalelor, dînd posibilitatea folosirii pe termen lung a avansurilor primite și condiții pentru unii producători rău voitori de a se sustrage pentru un timp de la predarea cotelor către stat.*

*In ceea ce privește munca dusă pe teren de îndrumătorii regionali, aceasta a fost uneori o muncă de suprafață, formală, de constatare a lipsurilor, fără a se lua măsuri operative.*

*Ținînd seama de importanța politică și economică a realizării planului, conducerea Oficiului Regional Craiova trebuie ca în cel mai scurt timp să-și îmbunătățească munca luînd poziție hotărîtă împotriva lipsurilor. Inlocuind metodele greșite, birocratice și lipsite de răspundere din trecut, conducerea trebuie să îndrumeze în mod permanent activitatea oficiilor raionale și să mobilizeze în același timp conducerile acestora pentru realizarea planului și introducerea simțului de răspundere în muncă.*

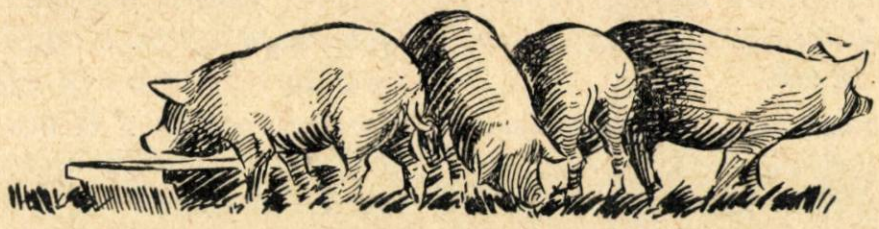
*Pentru a asigura în viitor o desfășurare normală a acțiunii de contractări prin O.R.A.C.A., este necesar ca Oficiile raionale să ducă o muncă temeinică pentru cunoașterea hotărîrii cu privire la noul sistem de contractări și achiziții. Prin munca de lămurire dusă de la om la om în sate, comune și tîrguri, producătorii agricoli trebuie îndrumați pentru a încheia cît mai multe contracte, arătîndu-li-se avantajele ce le sînt create prin noul sistem de contractări.*

*Chezășia îndeplinirii sarcinilor de plan la contractări este desfășurarea unei activități ritmice, oficiile raionale trebuind să-și organizeze activitatea pe bază de plan de muncă. O atenție deosebită trebuie acordată îndeplinirii planului de contractări pe sortimente și în special la animalele mici.*

*Completarea rețelei de achizitori raionali, și mai ales de agenți comunali, care sînt antenele cele mai înaintate ale oficiilor raionale în masa crescătorilor de animale, este o sarcină imediată.*

*Folosind toate formele de agitație politică de masă, sub îndrumarea organelor de partid și cu sprijinul organizațiilor de masă, organele O.R.A.C.A. din regiunea noastră au sarcina să popularizeze în mijlocul țărănimii muncitoare importanța contractărilor, pentru asigurarea unei mai bune aprovizionări a populației, în vederea ridicării nivelului de trai al celor ce muncesc.*

VIEȘANU ION
Director O.R.A.C.A. Reg. Craiova



# Zeci de tone de pește din Bazinul Mării Negre

Abia se luminează de ziuă cînd căpitanul Ferideri Nicon dă semnalul de deșteptare. Pe pescadorul „Constantin David" activitatea începe odată cu primele raze ale soarelui. Pe punte apar pescarii îmbrăcați în salopete și cisme de cauciuc și în cîteva clipe se adună în jurul măsuții din pupa, pentru a lua ceaiul de dimineață. Pe platforma rulantă din pupa, acoperită cu prelată de mușama, stă pregătit pentru lansare năvodul pungă combinat, din nailon, proiectat și construit de ingineri specializați în U.R.S.S.

La prova se virează ancora. Mecanicul șef Petrescu Nicolae pune în funcțiune motorul. După ce pescarii își ocupă locurile în cele două bărci remorcate prin odgoane solide de pupa vasului, pescadorul alunecă lin pe suprafața apei, spintecînd valurile care lasă în urmă o dîră alburie de spumă.

Echipajul vasului și brigada de pescari încep o nouă zi de muncă. Marea este liniștită și meteorul a anunțat vînt forța 2—3. Pescadorul urmează cursul sud, sud-vest la 25 mile în larg de capul Emineh, în căutarea aglomerațiilor de pește. Pescarii sînt veseli pentrucă la consfătuirea de producție ținută pe bordul vasului au aflat că sînt fruntași pe întreaga flotă de pescuit activ, depășindu-și planul de producție pe luna octombrie cu 26%.

In comanda de pe suprastructură, se află brigadierul Saraev Feodor. El s-a specializat timp de 6 luni în U.R.S.S., lucrînd împreună cu renumiții brigadieri sovietici Delega, Karopka și Hroni, în strîmtoarea Kerci și în apele scăldate de soare din preajma coastelor Crimeei. Punînd în aplicare minunatele învățături și experiența bogată dobîndite de la pescarii sovietici, tovarășul Saraev Feodor a obținut succese remarcabile în anul acesta, contribuind la introducerea și extinderea metodelor avansate sovietice în pescuitul marin de larg al țării noastre. Brigada ce conduce a fost prima care a realizat peste 1000 kg pește la o singură lansare a năvodului-pungă. Pentru munca sa plină de roade, pentru zecile de tone de pește pescuit, Saraev Feodor a fost distins cu Medalia Muncii, iar cîștigul său lunar s-a ridicat în ultimul timp pînă la 5500 lei.

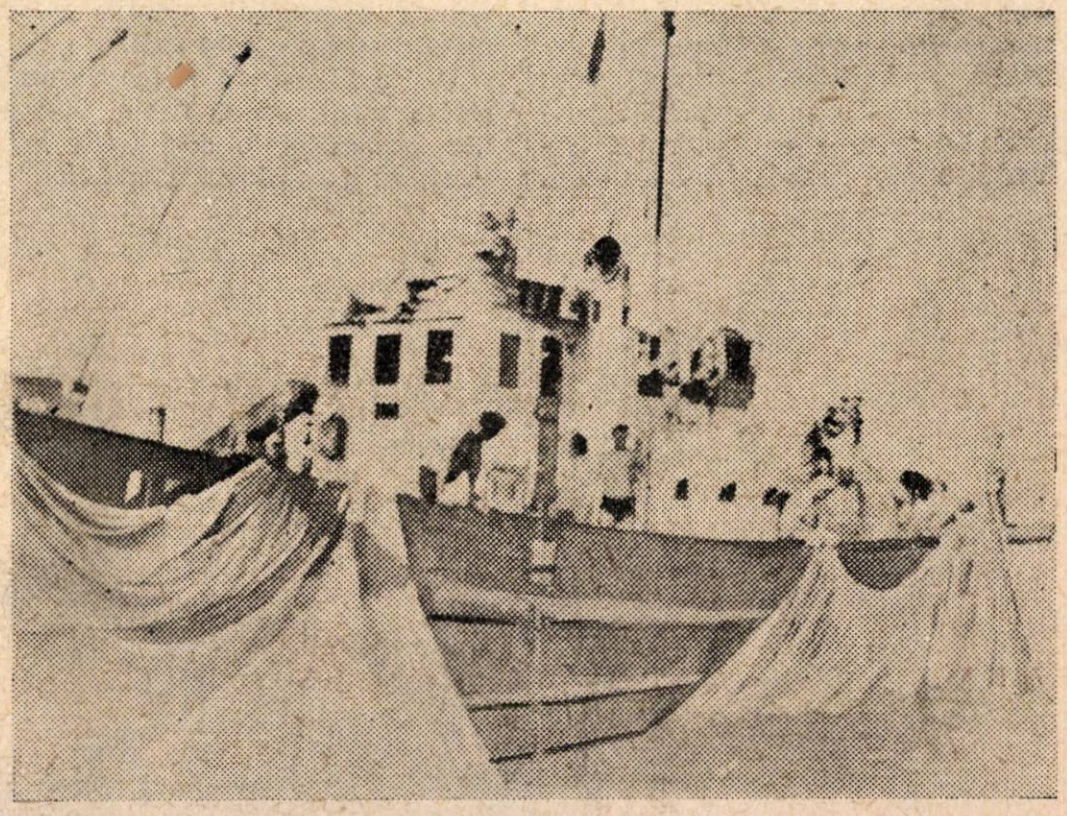
Pescadorul își continuă drumul și malurile au dispărut de mult din raza vizuală.

— „Toată viteza înainte, banda dreaptă" — comandă prin port-voce brigadierul și pescadorul se îndreaptă cu repeziciune spre locul aglomerării pescărușilor .In babord, un grup de delfini speriați de zgomotul motorului, se rostogolesc afundîndu-se și ieșind din apă la distanță din ce în ce mai mare de vas. In bărci, pescarii se pregătesc de pescuit. De sus, din comandă, brigadierul observă pete întunecoase la suprafața mării: sînt bancuri de pălămidă.

— „Deslegați bărcile și pregătiți năvodul pentru lansare! Pe platforma rulantă, pescarul Simion Constantin scoate prelata și aranjează funia clecelor, pe care o transmite în barcă. Pescadorul descrie rondoul, încercuind aglomerația de pește. In plină viteză, plasele năvodului cad automat în apă. După patru minute, cercul a fost închis și acum peștele mai are o singură posibilitate de scăpare: la fundul apei pe sub camăna de jos a uneltei. Insă capătul surmelei de strîngere este dat din barcă pe bordul vasului.

— „Dați drumul la vinci", se aude vocea brigadierului și doi pescari înfășoară pe tambure surmeaua. Incepe punguirea uneltei sub apă, tăindu-se astfel ultima posibilitate de salvare a peștelui. După ce s-au ridicat pe bord frînele și inelele, cu ajutorul bigei de greutăți, pe platformă pescarii trag plasele. Totul se desfășoară cu repeziciune și precizie, fiecare știind ce are de făcut. Simion Constantin, în întrecere cu Fedia Suvorov, așează camăna de jos pe platformă și introduce inelele pe tub. Bărcile s-au apropiat de pescador susținînd odgonul cu plute al pritonului, în care se zbat sute de pălămide albăstrui.

Mecanicul Petrescu pune din nou biga în funcțiune și coșurile cu pește sînt deșertate în cala vasului. In același timp, pe platformă, brigadierul dirijează tra-



Vasul „Marea Neagră" în timpul pescuitului cu năvodul pungă

gerea completă a plaselor și pregătirea uneltei pentru lansarea următoare. Au trecut două ore și toana s-a terminat abia acum; pescuitul a fost bogat, aproape 1200 kg pălămidă, specie de pește de calitate superioară. Bărcile sînt legate din nou și pescadorul pornește mai departe spre largul mării în căutarea altor bancuri de pește. Pînă la asfințit năvodul a fost lansat de 5 ori, pescuindu-se peste 4000 kg.

In cabina radiotelegrafistului, aparatele țăcănesc într-una. „Atenție! Pescadorul „Marea Neagră" comunică tuturor vaselor flotei de pescuit activ că pescarii brigăzii conduse de inginerul Borș Ioan au luat hotărîrea să pescuiască și în cursul nopții, chemînd la întrecere celelalte vase. Pe punte, brigadierul Saraev discută cu membrii echipajului, pescari și naviganți, chemarea celor de pe pescadorul „Marea Neagră".

— „Da tovarăși! După cum am văzut și noi — spune căpitanul Periderî Nicon — s-a semnalat pește mult. Eu propun să încercăm și noi să pescuim la „Iakamos" noaptea. Propunerea a fost acceptată. Deși osteniți după truda unei zile prodigioase, în dorința lor de a pescui și mai mult pește, pescarii de pe „Constantin David" au început să pregătească cele necesare pentru pescuitul de noapte.

Intre timp, marea s-a montat și valuri mari saltă pe coame pescadorul. Dar încercații pescari nu se sperie ușor! In bezna nopții fără lună, o sumedenie de săgeți fosforescente străbat apa: sînt pălămide și scrumbii albastre! La lumina reflectorului năvodul a fost lansat încă de două ori în noaptea aceea, pescuindu-se alte 3500 kg pește.

Pe la orele 4 dimineața, cînd s-a terminat așezarea peștelui în cală, căpitanul și brigadierul fac socoteala cantităților pescuite. Radiotelegrafistul se trudește să obțină legătura cu coasta pentru a cere trimiterea urgentă a vasului colector care să ridice peștele din cală.

„Allo stația centrală coastă! Vorbește pescadorul „Constantin David". Am pescuit azi la 25—30 mile larg sud, sud-vest de capul Emineh, 7530 kg pește. Astfel planul de producție al brigăzii noastre pe luna octombrie a fost realizat în procent de 150%, depășindu-ne cu 25% angajamentele luate în cinstea zilei de 7 Noiembrie. Trimiteți imediat vas pentru transport pește. Rămînem pe poziție, continuăm pescuitul".

Convorbirea în fonie a fost interceptată de pescadorul „Marea Neagră", aflat în direcție opusă în largul mării. Cu multă bucurie i-a felicitat pe pescarii de pe „Constantin David", căpitanul Ciochină Constantin, anunțîndu-i că brigada pescadorului „Marea Neagră" a pescuit peste 2000 kg pește în cursul aceleași nopți, datorită eroismului în muncă al echipajului, din care s-au evidențiat în mod deosebit pescarul Petrichei Petre, mecanicul Niță Ion și timonierul utemist Daminiuc Constantin care, împreună cu ceilalți pescari și marinari, au suplinit defecțiunea mecanică ivită la vinci, trăgînd cu mîinile surmeaua, pentru a nu pierde peștele încercuit.

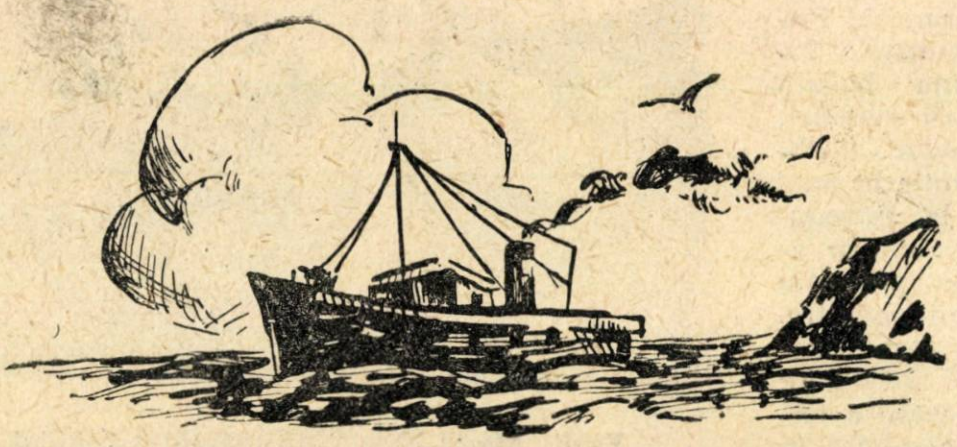
O radiogramă recepționată cîteva minute mai tîrziu, le-a adus pescarilor o altă veste minunată: pescadorul „Jurilofca" a realizat un pescuit bogat, cu năvodul pungă de hamsii, reparat pe loc în plină mare de pescari în frunte cu brigadierul Alempi Halchin și colectivul de tehnicieni condus de tînărul inginer Stanciu Marcel. Apoi radiogramele s-au ținut lanț, anunțînd importantele succese obținute în acea noapte de pescadoarele „Aurora", „Zarea" și „Flamura Roșie".

Se luminase de ziuă cînd pe pescadorul „Constantin David" s-a lăsat liniștea. Singur, Saraev Feodor își notează în „Carnetul brigăzii" observațiile făcute.

— „Așa e la pescuitul de larg — îmi spune el — e greu să descoperi harmanele de pește, dar atunci cînd dai de ele, muncești zi și noapte ca să nu le scapi! După aceea, te odihnești liniștit, pînă reușești să le găsești din nou. Am auzit că în curînd vom avea un avion la dispoziție pentru descoperirea bancurilor de pește și aparate speciale ca echoloturile cu care am lucrat în U.R.S.S. Să vedeți atunci pescuit!".

Așa muncesc și luptă cu furia valurilor pescarii din largul mării pentru a prinde cît mai mult pește. Partidul și guvernul le vin în ajutor cu utilaje moderne, industriale și rezultatul muncii lor sînt zecile de tone de pește proaspăt, sărat, afumat și conservat care contribuie la îmbunătățirea continuă a alimentației poporului muncitor din patria noastră.

**Ing. OCTAV CĂPRIȚĂ**



# Intreprinderi fruntaşe în sectorul de creştere şi îngrăşare de animale

In întreprinderile de creştere şi îngrăşare de animale, în cinstea zilei de 7 Noiembrie întreaga activitate s-a desfăşurat cu multă însufleţire, iar întrecerea socialistă a cuprins majoritatea colectivelor de muncitori, tehnicieni şi funcţionari.

De exemplu, la Intreprinderea de creştere şi îngrăşare de animale Satu Mare s-au obţinut rezultate frumoase în cursul trimestrului III/1954. Cu sprijinul şi îndrumarea organizaţiei de partid şi în strînsă colaborare cu organele sindicale, întreprinderea a luat din timp măsuri organizatorice în vederea îndeplinirii planului de aprovizionare cu animale pe luna septembrie.

Pentru ca procesul de producţie să se desfăşoare în condiţii bune, s-au luat măsuri pentru asigurarea necesarului de furaje. Repartiţiile au fost livrate la timp; s-a urmărit în deaproape executarea lor şi urgentarea furnizorilor rămaşi în urmă. Din sectorul local au fost achiziţionate furaje ca: praf alb şi uruieli de la mori, precum şi paie în cantităţi suficiente pînă la noua recoltă.

Pentru hrana animalelor se foloseşte în întreprindere şi borhotul furnizat de către fabrica de spirt Şeineana, precum şi deşeurile de la fabricile de unt.

Intreprinderea s-a preocupat şi de recoltarea la timp şi fără pierderi a produselor agricole de pe terenurile proprii.

Astfel, în cursul lunii septembrie s-a terminat recoltarea cartofilor, morcovilor, sfeclei furajere şi a bostanilor, începîndu-se în acelaşi timp campania însămînţărilor de toamnă.

O deosebită atenţie s-a acordat şi procurării materialelor biologice, ca de pildă virus pestos pentru porci, pentru care întreprinderea a încheiat contract cu Institutul Pasteur.

Merită să fie subliniat faptul că transporturile de furaje şi materiale s-au efectuat în cea mai mare parte cu autocamioanele şi atelajele proprii, înlăturîndu-se pe cît posibil folosirea mijloacelor de transport străine.

Creşterea medie zilnică a fost de 0,461 kg la îngrăşătorii şi 0,213 la tineret, în total 0,325 kg, cu un consum de 5,50 kg furaje concentrate pentru 1 kg spor cu 6,77 U.N. la furaje concentrate şi 7,05 U.N. la total furaje concentrate.

La purceii înţărcaţi planul s-a realizat în proporţie de 133% pe capete şi 132% la greutate.

La purceii înţărcaţi s-au obţinut 8,2 purcei pe cap de scroafă, iar la purceii născuţi 7,6 purcei pe cap de scroafă.

Printre muncitorii fruntaşi care au contribuit la obţinerea acestor însemnate realizări în producţie sînt: îngrijitorii de porci Cosma Emeric, Balogh Alexandru şi Dohi Ludovic de la îngrăşătoria Satu Mare, Toma Iosif şi Brendli Francisc de la unitatea Curtiuş, conducătorul tehnic Szabo Carol de la unitatea Carei, inginerul agricol Babici Nicolae din activul întreprinderii, precum şi îngrijitorii Török Ioan, Steli Ioana, Protos Gh. etc.

O altă întreprindere care a înregistrat rezultate pozitive în cadrul ultimei întreceri, este şi Intreprinderea de creştere şi îngrăşare de animale Cluj.

Pe trimestrul III/1954 producţia globală a fost în proporţie de 166,15% din care:

| | |
|---|---|
| îngrăşătorii bovine . . . . . | 769,60% |
| „ porcine . . . . . | 202,30% |
| crescătorii porcine . . . . . | 108,50% |
| purcei înţărcaţi . . . . . | 131,50% |

La această întreprindere a existat o permanentă preocupare din partea muncitorilor, tehnicienilor şi funcţionarilor de a realiza şi depăşi sarcinile de plan la toţi indicii. Conducerea întreprinderii a dat cea mai mare atenţie preluării de la gospodăriile agricole de stat din regiunea Cluj a efectivelor de purcei apţi pentru îngrăşare.

Pentru a asigura animalelor pe timpul iernii, o hrană variată şi consistentă, cînd se foloseşte în deosebi amestec de porumb cu trifoi şi în vederea conservării unor cantităţi suficiente de trifoi şi lucernă, întreprinderea a luat măsuri de a însiloza provizii însemnate de furaje. Pentru maternităţi şi crescătorii s-au luat măsuri ca animalele să poată fi furajate cu furaje sub formă de făină obţinută din amestec.

Frumoase succese în muncă a obţinut în luna septembrie şi în cursul trimestrului III/1954 şi colectivul Intreprinderii de creştere şi îngrăşare de animale Tg. Mureş. Această întreprindere şi-a realizat planul producţiei globale pe luna septembrie în proporţie de 134,5%, iar sectorul îngrăşătorii porcine a îndeplinit planul în proporţie de 245,7%.

Aceste realizări s-au putut obţine datorită faptului că întreprinderea s-a preocupat din timp de problema populării îngrăşătoriilor şi crescătoriilor. Totodată s-au luat măsuri să se asigure materialul biologic necesar întregului efectiv de animale aflat în îngrăşătorii.

Apreciind în mod just importanţa aprovizionării cu furaje pentru întreaga perioadă de iarnă, I.C.I.A. Tg. Mureş a dus cu întreg colectivul o muncă neobosită în campania de recoltare a furajelor de pe cele 534 ha teren arabil propriu. Astfel, s-au recoltat 15.000 kg orz, 34.200 kg ovăz, 1300 kg borceag de toamnă, 6378 kg borceag de primăvară, 6030 kg mazăre, 23.300 kg fîn, circa 100.000 kg trifoi şi lucernă (cantitate care a fost folosită ca masă verde pentru animale) şi 13.000 kg porumb. Ingrijirea şi valorificarea la maximum a culturilor proprii a stat în centrul preocupărilor conducerii întreprinderii. Acest lucru s-a reflectat în buna organizare şi efectuare a diverselor lucrări agricole ca: desmiriştit, arat, însămînţări de toamnă etc.

O preocupare deosebită a muncitorilor fruntaşi din întreprindere a fost lupta pentru reducerea preţului de cost, realizîndu-se în această privinţă economii în sumă de 6487 lei. Printre aceştia sînt muncitorii fruntaşi Ecrsei Stefan, Taazi Francisc, Ivacson Ana, Suciu Ioan, Marian Ileana, Böjthe Tiberiu de la unitatea Reghin, care folosesc me-

toda sovietică Redchin. In lupta pentru realizarea de economii la furaje s-au evidenţiat în mod deosebit şi muncitorii fruntaşi Toth Stefan, Andrasi Ioan, Tökes Albert, Bako Karoly, Boer Ioan, Pavel Ioan, Imre Lajos etc., care aplică cu mult succes metoda Popov.

Realizări importante a obţinut şi întreprinderea de creştere şi îngrăşare de animale Orăştie care, îndeplinindu-şi planul de producţie pe semestrul I/1954 la toţi indicii, este considerată întreprindere fruntaşă pe ramură. Sporul total de carne ce l-a avut ca sarcină pe luna septembrie a fost realizat în proporţie de 290%.

Depăşirea sarcinii de spor de carne s-a obţinut în primul rînd prin măsurile tehnico-organizatorice luate în lunile anterioare, ca de pildă desfiinţarea secţiilor nerentabile şi încadrarea secţiilor rămase cu personal corespunzător, organizarea loturilor pe principiul omogenităţii efectivului porcin şi sistarea fluctuaţiei efectivului porcin în cursul lunii, măsură care a asigurat liniştea necesară animalelor, în vederea asimilării furajelor consumate şi a unei mai bune digestibilităţi.

Creşterea medie zilnică de spor în greutate a fost de 0,403 kg. cu un consum de 4,540 kg. furaje concentrate pentru 1 kg spor şi 5.451 unităţi nutritive pe toalul porcilor îngrăşaţi. Furajarea raţională pe baze ştiinţifice, verificate de experienţa sovietică, a permis realizarea unei economii de 20.136 kg furaje concentrate.

In cursul lunii septembrie s-au introdus la furajele de substituire 10.454 kg deşeuri de abator, 277 kg resturi provenite de la cantină, 14.946 kg deşeuri procurate de la Aprozar etc.

Datorită reducerii consumului de furaje concentrate, economiile realizate în trimestrul III de I.C.I.A. Orăştie, au fost de 60.422 kg furaje concentrate în valoare de circa 30.000 lei. In mod deosebit au contribuit la obţinerea acestor rezultate secţiile Deva şi Miceşti.

Sporul total de creştere în greutate pe trimestru a fost în proporţie de 298%, realizîndu-se prin aceasta, peste plan, un spor de 38 tone carne. De asemenea, planul de livrări trimestrial a fost realizat în proporţie de 126% la capete şi 145 la tonaj, dîndu-se în consum peste plan 21 tone carne.

In sectorul crescătorii porcine s-a obţinut pe trimestrul III un spor mediu zilnic de 0,269 kg cu un consum de 4 kg furaje concentrate de cap şi 4,682 unităţi nutritive pentru 1 kg spor. Sporul mediu zilnic a fost depăşit cu 39,5%, reuşindu-se să se reducă în acelaşi timp consumul de furaje concentrate pentru 1 kg spor cu 30% şi să se obţină o economie totală de 26.275 kg furaje concentrate în valoare de 13.000 lei.

Printre muncitorii fruntaşi în producţie, care prin acţiunea lor au influenţat obţinerea acestor rezultate sînt: Filip Ion, Pinces Frederic şi Maier I. de la maternitatea Soimuş; Kuty Alex., Spitzer Viliam, Mihuţ Ioan, Luca Traian, Ionel Petru de la îngrăşătoria de porci Deva: Igna Sabin, Oliser Marin de la îngrăşătoria de bovine Orăştie, precum şi Petrişor Ioana, Oarga Tudor, Popa Maria, Lehanci Inochente, Canişca Petre etc.

Analizînd rezultatele dobîndite pe trimestrul III la întreprinderile menţionate mai sus, se desprinde în mod limpede rolul important ce-l are organizarea cît mai bună a muncii, dezvoltarea întrecerii socialiste şi aplicarea metodelor înaintate de muncă. Realizările acestor întreprinderi trebuie să constituie un imbold pentru îndeplinirea şi depăşirea planului de producţie, factor însemnat în asigurarea unui belşug de produse alimentare.

P. GHEORGHIU

# Ingrăşătoria de porci Pantelimon I îşi menţine titlul de secţie fruntaşă pe întreprindere

*Muncitorii şi tehnicienii de la îngrăşătoria de porci Pantelimon I din cadrul întreprinderii de creştere şi îngrăşare de animale Bucureşti-oraş au reuşit să obţină lună de lună un spor de carne tot mai ridicat, cu un consum de furaje concentrate scăzut.*

*Astfel, în cursul lunii octombrie a. c., sporul de greutate a fost realizat în proporţie de 150%, economisindu-se 40.570 kg furaje concentrate.*

*In munca de zi cu zi a întregului colectiv, o contribuţie de seamă în îndeplinirea sarcinilor de plan a adus-o aplicarea pe scară largă a înaintatelor metode de muncă a crescătorilor sovietici.*

*Hrănirea porcilor se face de 4 ori pe zi, cu o masă la orele 12 noaptea, în timpul verii. Orele de hrănire se respectă cu stricteţe, dîndu-se porcilor hrana în mod treptat, pe măsură ce consumă furajele ce li se dau.*

*Porcii sînt obişnuiţi încă de mici cu consumul borhoturilor şi deşeurilor, pentru a le deprinde stomacul cu astfel de consumuri menite să înlocuiască furajele concentrate.*

*Se urmăreşte în mod permanent dacă porcii digeră bine hrana.*

*Bazinele pentru apă şi mîncare se spală după fiecare masă. Padocurile şi dormitoarele sînt întreţinute într-o stare cît mai bună de curăţenie.*

*In fiecare săptămînă se dezinfectează întreaga secţie cu apă de var şi creolină.*

*Prin însuşirea şi aplicarea acestor reguli, brigadierul Costache Dumitru, fruntaş în producţie de la lotul tineret la îngrăşat, realizează zilnic o depăşire de spor de 44%. El a devenit un iscusit crescător, cu o calificare profesională superioară. Tovarăşul Costache Dumitru a chemat nu de mult la întrecere pe toţi crescătorii de animale din întreprinderile din ţară, pentru titlul de „cel mai bun crescător de porci din ţară".*

*Atît pentru tovarăşul Costache Dumitru, cît şi pentru întreg colectivul secţiei de îngrăşare Pantelimon I, acest fapt a constituit un îndemn pentru intensificarea muncii, fiecare muncitor depunînd eforturi să se menţină în fruntea întrecerii. Astfel, tînărul crescător Reinhold Holdi, în etate numai de 17 ani, care lucrează la lotul 5 îngrăşătorie, obţine zilnic un spor de 0,632 kg de cap de animal, cu un consum de 3 kg furaje concentrate.*

*Cu acelaşi elan muncesc şi crescătorii Zaharia Ion şi Mandiuc Ruxandra care depăşesc în mod regulat norma între 40—70%, realizînd economii însemnate la nutreţuri concentrate.*

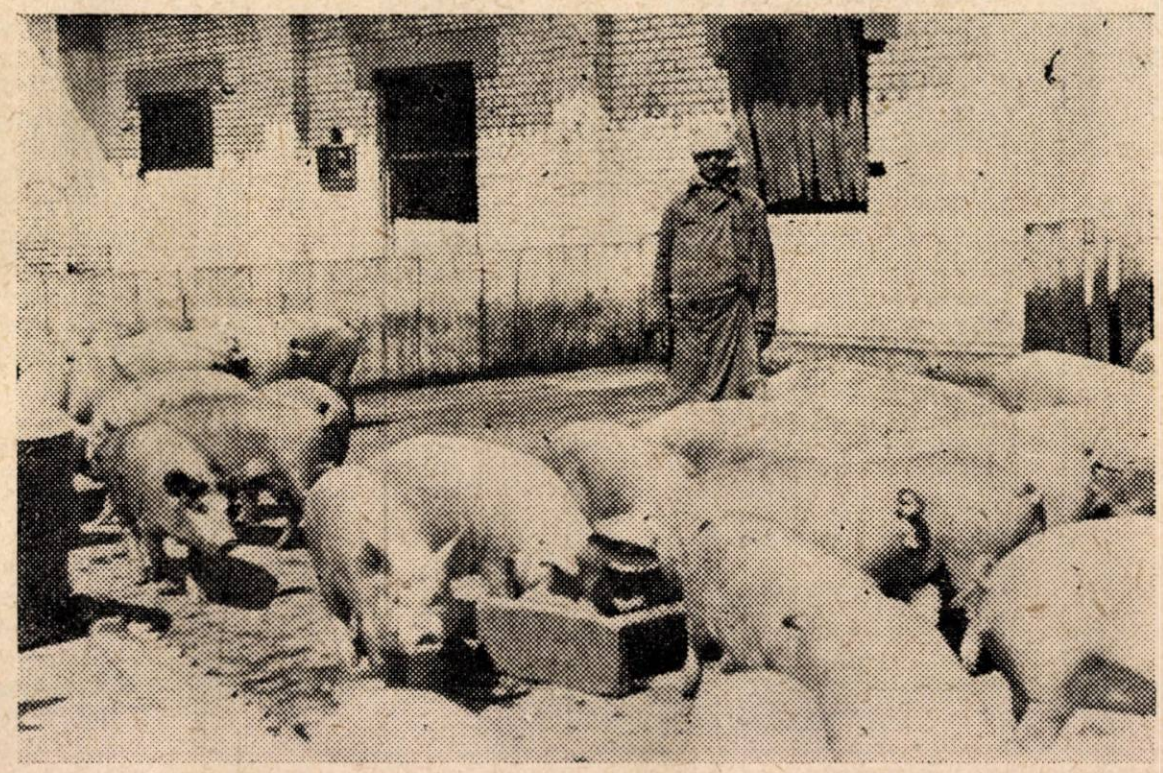
*In cadrul secţiei au fost luate o serie de măsuri tehnico-organizatorice, care au dat posibilitate tuturor crescătorilor să muncească mai uşor, mai bine şi cu mai mult spor.*

*De exemplu, s-au introdus conducte de apă în întreaga secţie, au fost construite bazine pentru apă şi mîncare la toate loturile şi au fost confecţionate noi jgheaburi din lemn de esenţă tare, pentru a evita desele reparaţii.*

*O atenţie deosebită se dă acţiunii de calificare profesională a muncitorilor, care îi ajută pe aceştia să-şi ridice nivelul profesional şi să se poată orienta mai just în îndeplinirea sarcinilor ce le revin.*

*Nu de mult a fost instalată o staţie de radioamplificare. De asemenea, biblioteca a fost dotată cu cărţi noi tehnico-ştiinţifice şi ideologice, care sînt studiate cu mult interes de către majoritatea muncitorilor şi tehnicienilor din colectiv.*

*Conştienţi de sarcinile ce le stau în faţă, membrii colectivului secţiei de îngrăşare Pantelimon I, sînt hotărîţi să intensifice tot mai mult întrecerea socialistă şi să depună noi eforturi în vederea îndeplinirii cu succes a planului întreprinderii.*



**Aspecte de la secţia Sterea I. C. I. A., Bucureşti–Regiune. Tov. Mamoc Dumitru, fruntaş în producţie, îngrijeşte un lot de porci.**

# NORMELE INTERNE OBLIGATORII,

## instrument pentru introducerea ordinei în tehnica producției

Trecerea la economia planificată în țara noastră a făcut necesară introducerea ordinei în tehnica producției.

Un instrument puternic în realizarea acestui obiectiv îl constituie standardizarea, adică introducerea de norme tehnice pe baza cărora se stabilesc caracteristicile produselor (calitatea, forma, dimensiunile) după criterii științifice, ținîndu-se seama de necesitățile reale ale economiei și ale masei de consumatori.

Standardele de stat au devenit în felul acesta un element de bază al economiei noastre planificate, contribuind la reducerea numărului de produse de același fel și punînd capăt risipei rezultate de pe urma fabricării unor produse asemănătoare.

Standardizarea urmărește îmbunătățirea calității produselor și ieftinirea prețului de cost al fabricatelor. Ea creează o bază pentru organizarea unui control eficace al calității produselor, control la care pot participa atît factorii tehnici, cît și masa de muncitori și consumatori.

Fabricarea produselor pentru care nu există standarde de stat, se face pe baza normelor interne obligatorii.

Printr-o Hotărîre a Consiliului de Miniștri s-a stabilit că începînd cu data de 1 iulie 1952, producția nu poate fi înregistrată ca realizare de plan, dacă nu este fabricată pe baza standardelor de stat sau a normelor interne obligatorii, iar produsele fabricate trebuie să fie conform cu prevederile acestora.

Standardele de stat au valabilitate republicană, respectarea lor fiind obligatorie pentru toate unitățile producătoare din R.P.R., în timp ce normele interne obligatorii au caracter departamental. Ele se aplică și se respectă numai de unitățile ministerului care le-a aprobat.

Pentru a ușura munca de identificare a standardelor de stat și de urmărire a lor, Comisia de standardizare a întocmit un indicator al acestora.

Pentru a veni în sprijinul unităților Ministerului Industriei Alimentare, Institutelor de cercetări și a celorlalți factori interesați, dăm mai jos lista normelor interne aprobate de Ministerul Industriei Alimentare pentru sectorul carne, lapte și pește:

| Nr. crt. | Denumirea normei interne | Nr. normei interne MIA N. I. |
|---|---|---|
| | **Direcția generală a industriei cărnii** | |
| 1 | Tocană măcelărească | 105—54 |
| 2 | Solet | 111—54 |
| 3 | Papricaș de vită cu găluști | 112—54 |
| 4 | Papricaș de porc cu găluști | 113—54 |
| 5 | Carne de porc cu arpacaș | 115—54 |
| 6 | Gulaș de vită cu cartofi | 120—54 |
| 7 | Gulaș secuiesc | 128—54 |
| 8 | Sarmale de porc | 129—54 |
| 9 | Tocănită de vițel cu fasole țucără | 134—54 |
| 10 | Musaca | 148—54 |
| 11 | Carne de pe căpățîni de bovine | 149—54 |
| 12 | Căpățîni de bovine, ovine și porcine | 150—54 |
| 13 | Piept fiert special | 178—54 |
| 14 | Ruladă „Gloria“ | 179—54 |
| 15 | Cîrnați de Csaba (de vară) | 180—54 |
| 16 | Salam moldovenesc | 181—54 |
| 17 | Leberkäse | 182—54 |
| 18 | Glande endocrine | 183—54 |
| 19 | Cozi de bovine | 184—54 |
| 20 | Păr de urechi și de frunte de la bovine | 185—54 |
| 21 | Stomac de vițel și miel de lapte | 186—54 |
| 22 | Coarne și unghii de bovine | 187—54 |
| 23 | Jumări comestibile și tehnice | 188—54 |
| 24 | Organe comestibile | 189—54 |
| 25 | Subproduse pentru preparate opoterapice | 190—54<br>191—54 |
| 26 | Făină de oase | |
| 27 | Făină de sînge | 192—54 |
| 28 | Slănină crudă | 193—54 |
| 29 | Mațe cusute | 194—54 |
| 30 | Cabanos II | 195—54 |
| 31 | Cabanos I | 196—54 |
| 32 | Pulmoni pentru uz alimentar | 197—54 |
| 33 | Salam de flax | 198—54 |
| 34 | Carne de cal | 199—54 |
| 35 | Pene | 200—54 |
| 36 | Seu crud | 201—54 |
| 37 | Burți, picioare, buze, urechi și cozi (de porcine) comestibile | 202—54 |
| 38 | Salam ardelenesc | 203—54 |
| 39 | Salam tirolez | 204—54 |
| 40 | Salam rusesc | 205—54 |
| 41 | Salam veronez | 206—54 |
| 42 | Salam torpedo | 207—54 |
| 43 | Salam București | 208—54 |
| 44 | Salam cracauer | 209—54 |
| 45 | Debrețin | 210—54 |
| 46 | Tobă II și caltaboș II | 211—54 |
| 47 | Papricaș de vită cu găluști | 212—54 |
| 48 | Cîrnați de porc proaspeți | 213—54 |
| 49 | Carne de miel | 214—54 |
| 50 | Carne de vițel | 215—54 |
| 51 | Gulaș de vită | 216—54 |
| 52 | Conserve de limbă în aspic sau în sos marinat | 217—54 |
| 53 | Lebărvurst special (Trüfel pastet) | 218—54 |
| 54 | Oase afumate | 220—54 |
| 55 | Limbi fierte sau afumate | 219—54 |
| 56 | Ciolane și picioare afumate | 221—54 |
| 57 | Mațe de oaie pentru catgut | 222—54 |
| 58 | Salam de vacă | 223—54 |

| Nr. crt. | Denumirea normei interne | Nr. normei interne MIA N. I. |
|---|---|---|
| 59 | Organe separate de bovine (Prodaliment) | 234—54 |
| 60 | Organe complete şi separate de porcine (Prodaliment) | 235—54 |
| 61 | Organe complete şi separate de ovine (Prodaliment) | 236—54 |
| 62 | Căpăţîni de bovine fără limbă (Prodaliment) | 237—54 |
| 63 | Căpăţîni jumătăţi şi cozi de porcine (Prodaliment) | 238—54 |
| 64 | Căpăţîni de ovine complete (Prodaliment) | 239—54 |
| 65 | Creieri şi măduvioare de bovine şi porcine (Prodaliment) | 240—54 |
| 66 | Burtă alimentară de bovine (Prodaliment) | 241—54 |
| 67 | Deşeuri alimentare de carne de bovine (Prodaliment) | 242—54 |
| 68 | Deşeuri alimentare de carne de porcine (Prodaliment) | 243—54 |
| 69 | Deşeuri alimentare de carne de ovine (Prodaliment) | 244—54 |
| 70 | Păr de vită brut (Prodaliment) | 245—54 |
| 71 | Coarne şi unghii (Prodaliment) | 246—54 |
| 72 | Preparate de sînge (Prodaliment) | 247—54 |
| 73 | Untură tehnică (Prodaliment) | 248—54 |
| 74 | Cîrnaţi de porc afumaţi (Prodaliment) | 249—54 |
| 75 | Jumări de porc (Prodaliment) | 250—54 |
| 76 | Grăsuni (Prodaliment) | 251—54 |
| 77 | Subproduse pentru preparate opoterapice (Prodaliment) | 252—54 |
| 78 | Deşeuri tehnice de carne (Prodaliment) | 253—54 |
| 79 | Produse de sînge (Prodaliment) | 254—54 |
| 80 | Făină de carne (Prodaliment) | 255—54 |
| 81 | Gîşte grase, congelate sau refrigerate | 256—54 |
| 82 | Raţe grase, congelate sau refrigerate | 257—54 |
| 83 | Găini congelate sau refrigerate | 258—54 |
| 84 | Curcani (curci) congelaţi sau refrigeraţi | 259—54 |
| 85 | Pui congelaţi sau refrigeraţi | 260—54 |
| 86 | Carne de iepure | 261—54 |
| 87 | Deşeuri de abator furajere | 262—54 |
| 88 | Preparate Pasteur | 310—54 |
| 89 | Salam sîngerat | 311—54 |
| 90 | Albumină alimentară din sînge | 312—54 |
| 91 | Albumină tehnică din sînge | 313—54 |
| 92 | Sînge pentru uz alimentar | 314—54 |
| 93 | Salam elveţian | 328—54 |
| 94 | Cîrnaţi de porc afumaţi | 329—54 |
| 95 | Afumături de porc. Cotlet afumat | 330—54 |
| 96 | Afumături de porc „Piept afumat" | 331—54 |
| | **Direcţia generală a industriei peştelui** | |
| 97 | Peşte afumat | 160—54 |
| 98 | Batog | 161—54 |
| 99 | Semiconserve. Specialităţi de peşte în sos marinat | 162—54 |
| 100 | Semiconserve. Peşte în ulei | 163—54 |
| 101 | Specialităţi de peşte în ulei | 164—54 |
| 102 | Pastă de peşte | 165—54 |
| 103 | Salată de peşte cu maioneză | 166—54 |

| Nr. crt. | Denumirea normei interne | Nr. normei interne MIA N. I. |
|---|---|---|
| 104 | Untură medicinală de peşte | 167—54 |
| 105 | Ulei industrial de peşte | 168—54 |
| 106 | Piei brute de delfin | 169—54 |
| 107 | Peşte proaspăt | 170—54 |
| 108 | Raci | 171—54 |
| 109 | Carapace de scoici | 172—54 |
| 110 | Stuf | 173—54 |
| 111 | Papură uscată | 174—54 |
| 112 | Peşte sărat | 175—54 |
| 113 | Bidoane de tablă | 224—54 |
| 114 | Cutii pentru bomboane | 225—54 |
| 115 | Ciubere zincate ovale | 226—54 |
| 116 | Cazane de rufe din tablă zincată | 227—54 |
| 117 | Ligheane din tablă zincată | 228—54 |
| 118 | Cutii pentru conserve de peşte | 229—54 |
| 119 | Cutii de cremă de ghete | 230—54 |
| 120 | Articole de menaj litografiate. Cutii de menaj | 231—54 |
| 121 | Articole de menaj litografiate. Tăvi | 232—54 |
| 122 | Jucării de tablă. Garnituri de grădină | 233—54 |
| 123 | Pateu de peşte marin | 263—54 |
| 124 | Cambulă afumată în ulei | 264—54 |
| 125 | Gingirică marinată | 265—54 |
| 126 | Chifteluţe de peşte marin | 266—54 |
| 127 | Borceag. Seminţe | 269—54 |
| 128 | Fîn cultivat de trifoi | 271—54 |
| 129 | Boboci de o zi | 272—54 |
| 130 | Pîlnii pentru sticle | 273—54 |
| 131 | Ambalaje metalice pentru lacuri şi vopsele | 274—54 |
| 132 | Aţă pescărească | 275—54 |
| 133 | Plase de pescuit | 276—54 |
| 134 | Vînat cu pene | 317—54 |
| 135 | Hîrtie de prins muşte | 318—54 |
| 135 | Cutii metalice pentru semiconserve de peşte | 319—54 |
| 137 | Făină furajeră din deşeuri din industria piscicolă | 332—54 |
| 138 | Capace cu filet pentru borcane de sticlă | 333—54 |
| 139 | Capace cu filet pentru sticluţe de cerneală | 334—54 |
| 140 | Cutii de vaselină | 335—54 |
| 141 | Cutii litografiate pentru ceară de parchete | 336—54 |
| 142 | Scrumiere din tablă, litografiate | 337—54 |
| 143 | Rondele pentru petice calde | 338—54 |
| | **Direcţia generală a industriei laptelui** | |
| 144 | Lapte acidofil | 151—54 |
| 145 | Brînză „Mioriţa" | 152—54 |
| 146 | Brînză Nasal | 153—54 |
| 147 | Caşcaval de Someş | 154—54 |
| 148 | Caşcaval de Timiş | 155—54 |
| 149 | Brînzeturi desert | 156—54 |
| 150 | Brînză tip Dorna | 157—54 |
| 151 | Brînză Romadur | 158—54 |
| 152 | Caş slab | 277—54 |
| 153 | Caş slab sărat | 278—54 |
| 154 | Lapte cu ciocolată | 279—54 |
| 155 | Cheag praf | 280—54 |
| 156 | Lactofruct | 315—54 |
| 157 | Smîntînă pentru consum | 316—54 |

# RECENZII

## V. N. Saşin: Prelucrarea iniţială a vitelor

**Traducere din limba rusă — Editura tehnică 1954**

*In combinatele moderne de carne, prelucrarea iniţială a vitelor se compune din operaţii tehnologice bine stabilite. Aceste operaţii se desfăşoară în principiu după următoarele scheme principale: înjunghierea animalului; îndepărtarea învelişului extern, adică jupuirea scoaterea organelor interne, adică eviscerarea şi, în sfîrşit toaleta carcaselor, astfel încît să se obţină, înafară de carnea animalelor, şi o serie de alte produse alimentare, tehnice sau semifabricate care se utilizează ca materie primă în diferite secţii ale combinatului de carne.*

*In lucrarea de mai sus, recent apărută în traducere romînească, se descriu succesiv în cele 13 capitole ale cărţii, cele mai noi metode folosite în combinatele de carne din U.R.S.S. la prelucrarea iniţială a vitelor.*

*In primul capitol al cărţii se arată modul cum este amplasată şi condiţiile pe care trebuie să le îndeplinească secţia de prelucrare iniţială a vitelor la combinatele moderne de carne şi modul cum se face controlul sanitar-veterinar în această secţie.*

*In capitolul următor se descriu procesele tehnologice folosite la prelucrarea iniţială a vitelor. Se arată aici schemele tehnologice de prelucrare iniţială a cornutelor mari şi a porcilor, care se face în Uniunea Sovietică prin două metode (cu şi fără jupuire), precum şi schema tehnologică de prelucrare iniţială a cornutelor mici (oi şi capre). După descrierea fiecărei scheme, se arată şi succesiunea diferitelor operaţii.*

*In capitolul III se descrie locul de muncă al muncitorului care asomează animalele. Aceasta este prima operaţie principală la prelucrarea iniţială a vitelor. Ea se face lovind bulbul animalului cu un stilet, sau printr-o lovitură aplicată în fruntea animalului cu un ciocan. De asemenea, se descrie metoda de asomare cu ajutorul curentului electric (electro-narcoză) cu care se obţin cele mai bune rezultate şi care tinde să înlocuiască complet celelalte două metode.*

*Descriind în amănunt metoda de asomare electrică a cornutelor mari şi a porcilor, autorul arată că această metodă a fost pusă la punct în Uniunea Sovietică de Institutul Unional de cercetări pentru industria cărnii (V.N.I.I.M.P.). Se dau amănunte interesante în legătură cu metoda de asomare electrică folosită la combinatul de carne din Bakinsk.*

*Capitolul IV se ocupă cu modul organizării locului de muncă pentru fixarea legăturilor la picioarele animalelor. Atunci cînd sîngerarea se face în poziţie verticală, animalele sînt agăţate de picioarele posterioare.*

*Capitolul următor tratează organizarea locului de muncă al muncitorului care înjunghie animalele. Se arată aici importanţa pe care o are sîngerarea cît mai completă a animalelor pentru recoltarea integrală a sîngelui. Se arată de asemenea, tehnica înjunghierii şi sîngerării cornutelor mari, a porcilor şi a cornutelor mici şi modul cum trebuie să se facă recoltarea sîngelui folosit pentru scopuri alimentare, tehnice sau medicale.*

*Deoarece operaţiile de jupuire a vitelor sînt grele, în U.R.S.S. munca manuală a fost înlocuită cu jupuirea mecanizată a pieilor prin smulgerea lor cu ajutorul macaralei electrice.*

*In capitolul VI se descrie modul cum este organizat locul de muncă al muncitorului care face jupuirea, dîndu-se indicaţii asupra felului cum se fac primele operaţii de jupuire pe animalul aşezat în poziţie orizontală. Apoi se trece la descrierea metodei de jupuire mecanizată, metodă pusă la punct de Institutul de cercetări pentru industria cărnii, folosită pe scară largă în combinatele de carne din Uniunea Sovietică şi cu care se realizează importante economii de mînă de lucru.*

*In sfîrşit, se arată operaţiile care se fac pentru jupuirea carcaselor de porci şi pentru jupuirea cornutelor mici, acestea din urmă jupuindu-se numai manual.*

*In capitolul VII este vorba despre organizarea locului de muncă al muncitorului care face eviscerarea şi modul cum se face această importantă operaţie la prelucrarea iniţială a animalelor mari şi mici.*

*In următoarele două capitole se tratează despre organizarea locului de muncă la masa pentru extragerea organelor interne şi a locului de muncă unde are loc despicarea carcaselor cu ajutorul ferăstrăului sau al toporului.*

*In capitolul X se descrie locul de muncă al muncitorului care face toaleta carcaselor şi modul cum se efectuează această importantă operaţie de finisare, astfel că după toaletă carcasele să capete un aspect merceologic mai bun şi să fie mai rezistente la păstrare. Capitolul următor se referă la opăritul carcaselor de porci şi înlăturarea părului de porc.*

*Modul cum se face prelucrarea iniţială a materiei prime endocrine (hipofiza, glanda tiroidă şi paratiroidă, pancreasul etc.) a materiei prime fermentative (cheagul viţeilor, stomacurile de porc etc.) şi a materiei prime speciale (măduva spinării, bila şi calculii biliari) este descris în amănunt în capitolul XII, iar în ultimul capitol al cărţii se dau noţiuni despre calculul liniilor de prelucrarea iniţială a vitelor.*

*Pentru muncitorii, tehnicienii şi inginerii din sectorul industriei cărnii această lucrare va fi de un real folos în vederea obţinerii unor produse de calitate din ce în ce mai bună.*

# DISPOZITIUNI LEGALE
## interesând sectorul industriei alimentare

1. **H.C.M. nr. 1486** privind completarea H.C.M. 139 din 17 ianuarie 1953 pentru stabilirea funcţiilor de răspundere în înţelesul Codului Muncii, publicată în Colecţia de Hotărîri şi Dispoziţii ale Consiliului de Miniştri al R.P.R. nr. 48 din 29 august 1954.

2. **Instrucţiuni** privind reglementarea folosirii, vînzării, cumpărării şi transmiterii sub orice formă a maşinilor de scris, multiplicatoarelor şi materialelor necesare reproducerii diferitelor scrieri, aprobate prin H.C.M. nr. 1515/954 şi publicate în Colecţia de Hotărîri şi Dispoziţii ale Consiliului de Miniştri al R.P.R. nr. 48 din 29 august 1954.

Deţinerea sau folosirea maşinilor de scris şi multiplicatoarelor ca: gestetnere, şapirografe, heliografe, tipografii de mînă, precum şi a materialelor necesare reproducerii diferitelor scrieri ca: matriţe, paste şi alte articole asemănătoare este permisă numai pe baza autorizaţiei prealabile a miliţiei.

Instituţiile şi întreprinderile de stat, organizaţiile economice şi cooperatiste şi cele cu caracter obştesc sînt scutite de autorizare pentru deţinere, avînd numai obligaţia de a le înregistra la organele de miliţie.

Pentru înregistrarea maşinilor de scris deţinute de instituţii, întreprinderi, organizaţii economice, cooperatiste şi cu caracter obştesc se acordă un termen de 60 zile de la publicarea HCM nr. 881 din 11 iunie 1954.

Cumpărarea maşinilor de scris şi multiplicatoarelor, precum şi a literilor de cauciuc de către instituţiile şi întreprinderile de stat, organizaţiile cooperatiste şi cele cu caracter obştesc se face pe baza unei adrese oficiale către vînzător.

Instituţiile şi întreprinderile de stat, organizaţiile cooperatiste şi cele cu caracter obştesc pot să-şi repare maşinile proprii în ateliere proprii, cu obligaţia de a ţine un registru tip vizat de miliţie.

Răspund de folosirea şi deţinerea multiplicatoarelor şi materialelor arătate mai sus, responsabilul administrativ al instituţiei, întreprinderii, organizaţiei economice, organizaţiei cooperatiste sau cu caracter obştesc precum şi funcţionarul care le foloseşte.

Mutarea unei maşini de scris aparţinînd instituţiilor şi întreprinderilor de stat, organizaţiilor economice ale statului, organizaţiilor cooperatiste şi cu caracter obştesc, în aceeaşi localitate sau în alta, în cadrul aceleiaşi instituţii, întreprinderi sau organizaţii sau a alteia, se anunţă în termen de 48 ore, organului de miliţie local de unde se mută maşina. In cazul în care maşina de scris sau multiplicatorul sînt mutate pe raza altui raion sau regiune, instituţia, întreprinderea sau organizaţia unde a fost mutată maşina sau multiplicatorul va anunţa organul de miliţie local.

Nerespectarea dispoziţiilor cuprinse în aceste instrucţiuni se sancţionează potrivit art. 268[28] a din Codul penal dacă fapta constituie o infracţiune şi potrivit instrucţiunilor Ministerului Afacerilor Interne nr. 140/954 aprobate prin HCM 910/954, dacă fapta constituie contravenţie.

Se abrogă decizia Ministerului Afacerilor Interne nr. 69/950 şi Instrucţiunile Ministerului Afacerilor Interne nr. 157/954.

3. **HCM nr. 1794** privind stabilirea preţurilor de achiziţie şi contractare a animalelor de rasă pentru reproducţie şi măsuri de încurajarea creşterii acestor animale, publicată în Colecţia de Hotărîri şi Dispoziţii ale Consiliului de Miniştri al R.P.R. nr. 49 din 20 septembrie 1954.

Potrivit acestei hotărîri, unica organizaţie de stat autorizată a cumpăra şi contracta animale de reproducţie din speciile: taurine, cabaline, ovine, caprine şi porcine din sectorul socialist şi particular şi a le vinde sectorului socialist, precum şi caii de muncă pentru nevoile armatei, este Intreprinderea de stat pentru cumpărarea şi vînzarea animalelor de rasă şi muncă din Ministerul Agriculturii şi Silviculturii.

Preţurile de achiziţie la animalele de reproducţie arătate mai sus, vor fi preţurile maxime plătite pentru fiecare categorie de animale în parte conform HCM 3614/953 sau normativelor în vigoare privind plata animalelor de sacrificare prin contractări.

Se abrogă Decizia Ministerului Agriculturii nr. 96/952 precum şi orice dispoziţii contrare.

4. **Extras din HCM 2013** cu privire la unele măsuri necesare pentru îmbunătăţirea situaţiei în domeniul preţului de cost, publicat în Colecţia de Hotărîri şi Dispoziţii ale Consiliului de Miniştri al R.P.R. nr. 52 bis din 19 octombrie 1954.

Reducerea continuă şi sistematică a preţului de cost al producţiei trebuie să constituie una din cele mai importante sarcini ale conducerii ministerelor, direcţiilor generale şi întreprinderilor.

Ministerele şi direcţiile generale sînt obligate a lua măsurile necesare ca sarcinile de reducere a preţului de cost, pe fiecare întreprindere în parte, direcţie generală şi minister să fie realizate în întregime, considerîndu-le ca sarcini minimale ce trebuie depăşite prin realizarea de economii suplimentare.

Miniştrii, conducătorii de direcţii generale şi conducerile întreprinderilor sînt direct răspunzători de modul de întocmire şi îndeplinire a sarcinilor privind planul preţului de cost.

Ministerele sînt obligate să organizeze în mod sistematic controlul îndeplinirii planului preţului de cost la întreprinderi şi să iniţieze acţiuni pentru scoaterea la iveală de noi resurse în vederea reducerii preţului de cost şi creşterii rentabilităţii întreprinderilor. In decursul trimestrului, conducerea întreprinderii şi şefii serviciilor de resort, vor urmări lunar îndeaproape volumul şi natura cheltuielilor efectuate în cadrul activităţii întreprinderii şi vor lua măsuri pentru înlăturarea cauzelor care frînează reducerea preţului de cost.

Cel puţin odată pe trimestru se vor analiza în colegiile ministerelor dările de seamă ale direcţiilor generale asupra mersului realizărilor sarcinilor de reducere a preţului de cost în întreprinderile subordonate.

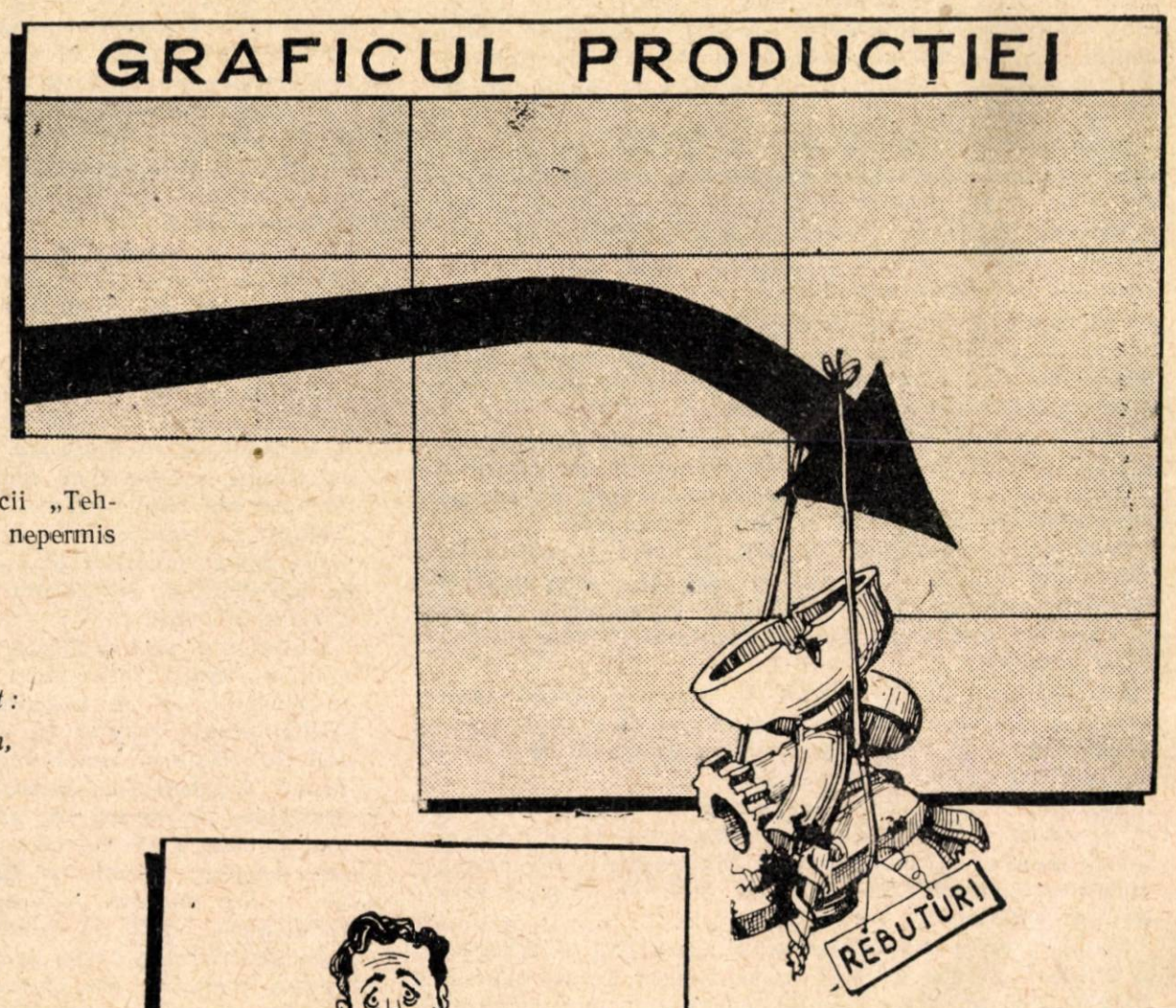
Hotărîrea mai cuprinde sarcini trasate ministerelor cu privire la măsurile ce trebuie luate pentru ţinerea la zi a evidenţei cheltuielilor de producţie, pe secţii de fabricaţie, de a controla în mod sistematic şi a lua măsuri pentru respectarea de către întreprinderi a normelor de consum aprobate prin planul de stat, de a elabora în termen de 30 zile de la aprobarea acestei hotărîri, noi instrucţiuni cu privire la stabilirea, aprobarea, revizuirea, evidenţa şi urmărirea normelor de consum pentru materialele mai importante, de a lua măsuri pentru îmbunătăţirea calitativă a produselor, fără majorarea preţului de cost şi de a înainta trimestrial, în termen de 30 zile de la expirarea trimestrului, Consiliului de Miniştri şi în copie Comitetului de Stat al Planificării, Ministerului de Finanţe şi Direcţiei Centrale de Statistică, dări de seamă cu privire la îndeplinirea planului preţului de cost.

5. **HCM nr. 2096** privind modificarea art. 1 al. 1 din HCM 139/953 pentru stabilirea funcţiilor de răspundere, publicată în Colecţia de Hotărîri şi Dispoziţii ale Consiliului de Miniştri al R.P.R. nr. 54 din 8 noiembrie 1954.

Imputerniciţii regionali ai Comitetului de Stat pentru Colectarea produselor Agricole şi împuterniciţii regionali ai Ministerului Cultelor, sînt consideraţi ca avînd funcţiuni de răspundere.

# Colțul SATIRIC

## GRAFICUL PRODUCȚIEI




Secția turnătorie a fabricii „Tehnofrig"-Cluj dă un procent nepermis de rebuturi.

*Situația de-un an*
*E la fel ca la-nceput:*
*Scade graficul de plan,*
*Insă crește la rebut.*

Tov. Zaitirov Chirilă, directorul Intreprinderii piscicole Tulcea, neglijează luarea unor măsuri pentru îndeplinirea planului.

*„Chestiuna e știută*
*Sintem slabi la realizare:*
*Și cînd apa e scăzută*
*Și cînd apa e prea mare".*

**Muncitori, tehnicieni, funcţionari!**

Citiţi şi răspîndiţi
REVISTA INDUSTRIEI ALIMENTARE
PENTRU PRODUSE ANIMALE

Apare sub îngrijirea unui comitet de redacţie.

Redacţia şi administraţia:
Bucureşti. — Calea Victoriei Nr. 63-69.
Telefon 4.15.95.

Către .....

Localitatea .....

Str. ..... Nr. .....

Raionul .....

Regiunea .....

Nr. abonamentelor: .....

E 2035/14

KAT

# REVISTA INDUSTRIEI ALIMENTARE

## PENTRU PRODUSE ANIMALE

Institut. de Documentare Tehnică
BUCUREȘTI
OBMEH - CSERE
VYMENA - WYMIANA
TAUSCH - CMEHA

12
1954

# REVISTA INDUSTRIEI ALIMENTARE

## PENTRU PRODUSE ANIMALE

ORGAN AL MINISTERULUI INDUSTRIEI ALIMENTARE
ŞI AL SINDICATULUI MUNCITORILOR DIN INDUSTRIA ALIMENTARĂ

Nr. 12 1954


## SUMAR


pag.

Ing. B. PETRESCU: Măsuri pentru îmbunătăţirea calităţii preparatelor şi conservelor de carne . . . . . 1

CATANĂ SACHE: Brigada artistică de agitaţie sprijină activitatea întreprinderilor . 4

Dr. GHEORGHE VASILE: Valorificarea peştelui prin metode noi . . . . . 10

V. V. PUŞMIN: Iniţiativa inovatorilor fabricii de conserve a combinatului industriei peştelui „A. I. Mikoian" . . . . . 13

* * * Impingător hidraulic pentru fabricile de gheaţă . . . . . 18

* * * Ce măsurî a luat O.R.A.C.A.–Arad pentru a lichida restanţele în realizarea planului de achiziţii şi contractări . . . . . 22

Ing. E. HOROVITZ şi Ing. I. OPREA: O iniţiativă care va fi generalizată: Instructajul ţinut la Cluj cu tehnicienii secţiilor raionale şi inspectorii de calitate din sectorul industriei laptelui M. I. A. . . . . 24

I. V. EMOLIEVA: Antibioticile în agricultură şi în industria alimentară . . . . . 31


## ОГЛАВЛЕНИЕ


стр

Инж. Б. ПЕТРЕСКУ: Мероприятия по улучшению качества мясных изделий и консервов . . . . . 1

КАТАНЭ САКЕ: Бригада художественной самонадеятельности помогает предприятиям в их работе . . . . . 4

Др. ГЕОРГЕ ВАСИЛЕ: Новые методы обработки рыбы . . . . . 10

В. В. ПУШМИН: Почин новаторов консервного завода Астраханского рыбного комбината имени А. И. Микояна . . 13

* * * Гидравлический толкатель для ледозаводов . . . . . 18

* * * Какие меры приняло предприятие ОРАКА-Арад по ликвидации недоимок при выполнении плана закупок и контрактации . . . . . 22

Инж. Е. ХОРОВИЦ и Инж. И. ОПРЯ: Инициатива которую необходимо обобщить: Инструктаж техников районных отделений й инспекторов по качеству для молочной промышленности М.П.П., в г. Клуже . . . . . 24

И. В. ЕРМОЛЬЕВА: Антибиотики в сельском хозяйстве и пищевой промышленности . . . . . 31


### RUBRICI

Să învăţăm din experienţa U.R.S.S.
Inovaţii şi inovatori.
Să le urmăm exemplul
Din activitatea unităţilor noastre
Recenzii
Colţul satiric

### РУБРИКИ

Из опыта С.С.С.Р.
Нововведения и новаторы
Последуем их примеру
Из деятельности наших предприятий
Рецензии
Уголок сатиры


Intreprinderea Poligrafică nr. 2 — cd. 1083

Országos Műszaki Könyvtár TULAJDONA

# Măsuri pentru îmbunătăţirea calităţii PREPARATELOR ŞI CONSERVELOR de carne

**Ing. BARBU PETRESCU**
Şeful serviciului producţie-fabrici din Direcţia generală a industriei cărnii M. I. A.

**Anul acesta un mare număr de fabrici de mezeluri şi conserve de carne şi-au îndeplinit planul de producţie anual cu mult înainte de terminarea trimestrului IV. Astfel întreprinderi ca : „Mistreţul“ — Bucureşti, I.A. — Cluj, Bistriţa, I.M.C.C. Sibiu, „Salconserv“ — Mediaş, „Prodaliment“ — Turnu Severin lucrează de la începutul lunii decembrie — şi unele dintre ele chiar din noiembrie — în contul anului 1955.**

**Succesele obţinute în lupta pentru îndeplinirea şi depăşirea planului de producţie sînt însă adeseori diminuate, datorită lipsurilor care mai dăinuie în ceea ce priveşte calitatea produselor fabricate. Atît unii beneficiari, cît şi laboratoarele pentru controlul produselor alimentare sesizează adesea defecţiuni la producţia curentă, care constau în special din nerealizarea indicilor de calitate, stabiliţi prin standarde, norme interne sau instrucţiuni tehnologice.**

**La preparatele de carne principalele defecte constatate în urma analizelor sînt următoarele :**

**Ca aspect exterior se observă că preparatele nu sînt conţinute în mate corespunzătoare indicate în norme şi standarde. Datorită acestui defect în comerţ se deosebeşte cu greu un sortiment de altul. Astfel, salamul rusesc este umplut în funduri sau bumbare de vită de calibru mare din care cauză se deosebeşte cu greu de salamul cracauer care este umplut în acelaşi fel de mate. In felul acesta se înlesnesc substituirile, pe care elementele necinstite care mai există încă în unităţile comerciale le fac în dauna consumatorilor.**

**De asemenea preparatele de carne sînt insuficient afumate, atît cald cît şi rece, din care cauză culoarea batoanelor nu este atrăgătoare, iar din cauza umezelii exterioare mîzga degradează în scurt timp aspectul salamului. Defecţiuni mai există şi la legături, care nu corespund instrucţiunilor tehnologice şi în general sînt insuficiente pentru a menţine greutatea batoanelor în forma lor caracteristică.**

**In ultimul timp s-au constatat defecte în ceea ce priveşte desprinderea membranelor de pe pasta salamului pe porţiuni mai mari sau mai mici.**

**In ceea ce priveşte aspectul pe secţiuni şi gustul se constată că tocătura pastei este neuniformă şi neconformă cu prevederile instrucţiunilor tehnologice, în special la salamul rusesc şi salamul vînătoresc. De asemenea, la secţionarea batoanelor se constată că grăsimea introdusă în compoziţie este moale.**

**Pe grosimea bucăţii, culoarea şuncii, a muşchiului ţigănesc, a ruladei „Gloria“ şi a limbilor afumate este neuniformă. O altă defecţiune a produselor finite este şi aceea că acestea conţin cantităţi de sare şi apă peste prevederile normelor.**

**Un alt defect îl constituie şi faptul că condimentele adăugate sînt neuniform repartizate şi au granulaţie mare, ceea ce dăunează gustului. In general dintre condimente lipseşte usturoiul.**

**Lipsuri se constată şi la conservele de carne, atît ca prezentare (aspect exterior) cît şi în compoziţie.**

**Astfel recipientele nefiind şterse, au urme de grăsime sau sînt murdărite cu sos sau praf. Capacele şi corpul recipientelor prezintă pete de rugină iar etichetele sînt neglijent lipite, strîmb aşezate şi murdărite cu soluţie de lipit.**

**Marcarea capacelor este făcută incomplet sau neciteţ ceea ce le face greu de identificat în cazurile cînd s-au desprins etichetele.**

**In majoritatea cazurilor conţinutul la sortimentele în suc propriu are aspectul negelificat, ceea ce îi dă un aspect foarte neplăcut. In unele recipiente se găsesc bucăţi mari de flaxuri sau de grăsime, care fac ca raportul grăsime-carne să fie mult depăşit.**

**Condimentele adăugate sînt de asemenea prost măcinate, din care cauză sînt neuniform răspîndite. In general, se constată la sosuri depozite mari de condimente pe fundul recipientului, fapt care dăunează atît aspectului cît şi gustului conservei.**

**O altă lipsă importantă este şi aceea că**

Aspect de la I. M. C. C. Sibiu — Presarea şuncilor

în multe cazuri se constată în conserve flora banală de tipul Coli, sub formă de numeroase colonii moarte. Lipsurile existente în ceea ce priveşte aspectul şi calitatea conservelor se datoresc în mare măsură neglijenţei şi superficialităţii în desfăşurarea procesului tehnologic. Astfel, carnea este insuficient răcită şi aleasă cu prea puţină atenţie. Şroturile sînt insuficient pătrunse de sare, din cauză că nu sînt ţinute timp suficient pentru maturare şi sărare în frigorifer. Deasemeni şuncile, muşchiul şi ruladele nu sînt ţinute în sare timpul prescris, din care cauză sînt insuficient pătrunse de sare, iar culoarea pe secţiune este neuniformă şi neplăcută.

Categoriile de maţe prescrise pentru fiecare sortiment în parte nu sînt respectate. Astfel se manifestă tendinţa de a se umple cît mai multe sortimente în maţe de calibru cît mai mare, ceea ce permite realizarea unei productivităţi sporite şi îndeplinirea planului cu mai multă uşurinţă. Pe de altă parte, la salam vînătoresc care trebuie uscat înainte de desfacere, se folosesc maţe subţiri, deoarece uscarea se realizează mai rapid şi deci desfacerea se poate face înainte de termenul stabilit pentru uscare. Aceste batoane de salam au un aspect neplăcut şi pot fi uşor confundate cu sortimentele ieftine.

Există şi cazuri în care nerespectarea normelor în ceea ce priveşte membranele folosite la umplere se datoreşte faptului că abatoarele nu livrează la timp sortimentele de maţe necesare. In această privinţă, Direcţiei generale a industriei cărnii îi revine sarcina de a asigura livrările de maţe către fabrici pe sortimentele planificate. Aşa cum s-a arătat, culoarea batoanelor este necorespunzătoare din cauza afumării insuficiente. Pentru a mări cantitatea de mezeluri fabricate pe schimb, unele întreprinderi nu respectă timpul de afumare la cald (hiţuire), iar afumarea rece se face sub forma unei zvîntări, în aer uscat, timp insuficient. De cele mai multe ori salamurile se livrează chiar în stare caldă, aşa cum ies din secţia de fierbere şi afumare la cald.

In ceea ce priveşte legăturile batoanelor, faptul că acestea sînt neconforme normelor tehnologice sau sînt prea slab făcute se datoreşte grabei în care se execută această operaţie. Pe de altă parte, la legat se folosesc adesea muncitori care nu au practică necesară şi fiind insuficient îndrumaţi de brigadieri, dau un lucru de calitate inferioară.

Analizînd defecţiunile constatate la secţionarea batoanelor de salam, se observă că principala cauză este alegerea neconformă a cărnii. Astfel flaxurile nu sînt complet îndepărtate, iar grăsimea moale nu se îndepărtează de la început şi astfel ajungînd în compoziţia pastei, sub formă de cuburi, nu rezistă la fierbere, se topeşte şi lasă goluri care strică aspectul secţiunii.

Condimentarea şi sărarea insuficientă sau prea exagerată se datoreşte faptului că această operaţie nu se face după o prealabilă cîntărire a produsului în curs de fabricaţie. In practică se folosesc anumite, „măsuri“ corespunzătoare unei anumite cantităţi de pastă, conţinută în recipientul de o capacitate cunoscută (grand, cuter sau ladă de aluminium). In fapt nu se poate avea siguranţă că în acelaşi recipient există aceeaşi cantitate de pastă sau carne curată. Există diferenţe în plus sau în minus care însumate la sfîrşitul lucrului, devin apreciabile, astfel că erorile mici făcute la fiecare ladă sînt importante la întreaga cantitate fabricată. Ceea ce este şi mai grav este faptul că se mai practică încă condimentarea sau sărarea „la ochi“ care duce la erori şi mai mari. Datorită insuficientei malaxări a pastei, în batonul de salam se găsesc uneori pe secţiune aglomerări de condimente. In multe ateliere mici, malaxoarele de tipul cu palete stau nefolosite, deoarece avînd capacitate mică, randamentul lor este mai scăzut.

Trebuie luate măsuri serioase pentru lichidarea acestor lipsuri. Astfel, în primul rînd trebuie întărită munca de recepţia cărnii intrată în fabrică, pentru ca să nu se primească decît carnea corespunzătoare şi în sortimentul necesar producţiei. Aceleaşi măsuri sînt necesare şi pentru maţe şi alte materii auxiliare.

Alegerea cărnii trebuie să se facă cu cea mai mare atenţie ; în acest scop trebuie în-

tărit controlul tehnologic al meşterului de fabricaţie.

In ceea ce priveşte tocarea cărnii, aceasta trebuie să se facă numai prin sitele indicate de norme, iar controlul cuţitelor volfului să se facă la fiecare început şi sfîrşit de lucru. Este indicat să se stabilească un grafic după care să se execute ascuţirea cuţitelor, astfel ca să nu existe perioade în care să se lucreze cu cuţite neascuţite. Aceleaşi condiţii se impun şi pentru cutere. Sărarea şi condimentarea trebuie să se facă în proporţiile prescrise, la timpul stabilit şi numai după o prealabilă cîntărire a condimentelor. Amestecarea pastei cu condimentele sau sarea este o operaţie tehnologică peste care nu se poate trece sub nici un motiv.

La umplerea la spriţ trebuie să se dea atenţie consistenţei umpluturii, iar legarea să se facă corect şi pe cît posibil să existe un control permanent al fiecărei legături în parte. O mare atenţie trebuie să se dea în special batoanelor mari şi grele în care „inelele" şi „antena" nu trebuie să lipsească.

In majoritatea întreprinderilor stuferul este din ce în ce mai puţin folosit, din care cauză apar din ce în ce mai frecvent goluri de aer sub membrană şi mucegaiuri în pastă. Din cauza vitezei mari de umplere şi a faptului că pasta nu se aşează bine în spriţ apar goluri de aer, chiar în interiorul pastei, ceea ce dăunează gustului (rîncezirea grăsimii) şi aspectului (goluri de culoare verzuie pe secţiuni).

In ceea ce priveşte fierberea aceasta trebuie să se facă în timpul necesar, la temperatura stabilită de norme. In lipsa altui mijloc de control al temperaturii, este bine să se facă încercarea „cu acul" iar temperatura apei de fierbere să fie în mod obligator controlată termometric.

O atenţie deosebită trebuie să se dea şi afumării calde care determină aspectul plăcut al batoanelor de salam ; de aceea această operaţie trebuie corect făcută, la timpul necesar şi strict controlată.

Ca măsuri generale pentru îmbunătăţirea calităţii preparatelor trebuie temeinic organizată recepţia semi-fabricatelor pe secţii. Un semifabricat nu trebuie să treacă dintr-o secţie în alta decît dacă îndeplineşte toate condiţiile de calitate. Astfel, o carne prost aleasă nu trebuie recepţionată de secţia de maşini, care la rîndul ei nu poate preda secţiei de umplere o pastă necorespunzător tocată. Dacă umplerea nu a fost făcută corect (maţe proaste, goluri sub membrană, legături slabe sau insuficiente etc.) secţia de afumare şi fierbere nu trebuie să preia acest semi-fabricat pentru prelucrare în continuare.

Controlul calităţii la produsul finit trebuie făcut cu toată seriozitatea şi nu formal, cum se face de pildă la atelierul din Constanţa sau la atelierul din Reşiţa. Trebuie înţeles că acest control se face în sprijinul direct al calităţii producţiei respective şi de aceea orice cocoloşire a defectelor este în detrimentul fabricii producătoare. Orice defecte, cît de mici, trebuie sezisate la controlul calităţii, trebuie descoperite cauzele care le-au determinat şi propuse măsurile de îndreptare, astfel ca aceste defecte să nu mai apară la partidele viitoare de mărfuri.

In ce priveşte calitatea conservelor, principalele cauze care determină defecţiunile semnalate sînt următoarele :

Alesul cărnii se face adesea incorect în sensul că se lasă flaxuri mari sau bucăţi mari de grăsime. La sortimentele în suc propriu nu se adaugă cantitatea suficientă de şoric, necesar pentru gelificarea aspicului. Condimentele sînt de asemenea măcinate prea mare, din cauză că nu se dă atenţie reparării morilor de condimente şi nu se trec condimentele de 3-4 ori prin maşină.

De altfel şi repartizarea condimentelor în carne sau în sosuri se face neuniform.

Celelalte defecte legate de aspectul recipientelor sau al conţinutului sînt cauzate în principal de neglijenţa sau superficialitatea cu care se execută operaţiile respective.

Ceea ce trebuie reţinut ca măsură generală pentru orice fabrică de mezeluri şi conserve este igiena.

Măsurile de igienă luate prin spălarea utilajului şi a meselor sau curăţirea camerelor nu sînt suficiente, dacă nu se iau măsuri severe privind igiena personalului şi a echipamentului de protecţie. Pentru aplicarea cît mai strictă a regulilor de igienă, întreprinderea „Mistreţul" din Bucureşti a luat o iniţiativă deosebit de eficace şi anume că a înfiinţat o brigadă de igienă ai cărei membri sînt împărţiţi pe secţii şi au sarcina de a supraveghia — fiecare în parte — respectarea condiţiilor de igienă în sectorul încredinţat. Este recomandabil ca această metodă să fie extinsă la toate fabricile din ţară.

Pentru ca să se cunoască din ce în ce mai mult metodele bune folosite în întreprinderi pentru îmbunătăţirea calităţii mezelurilor şi a conservelor de carne este bine ca muncitorii, tehnicienii şi inginerii din fabricile respective să intensifice schimbul de experienţă făcînd cunoscute rezultatele obţinute prin munca lor, dusă în vederea realizării unor produse de calitate cît mai bună.

# Brigada artistică de agitație sprijină activitatea întreprinderilor

**CATANA SACHE**
activist — secția Munca culturală de masă a C. C.
al Sindicatului Muncitorilor din Industria Alimentară

*Realizarea sarcinilor de dezvoltare a industriei alimentare a pus în fața întreprinderilor o serie de probleme importante, legate de o cît mai bună organizare a producției, de ridicarea productivității muncii în vederea micșorării prețului de cost, de îmbunătățirea calității produselor alimentare etc.*

*Obținerea unor rezultate pozitive în această privință necesită totodată o atitudine corespunzătoare în muncă, o întărire a disciplinii muncii. In lupta pentru introducerea unei atitudini socialiste în muncă, un rol important revine organelor sindicale. Acestea trebuie să organizeze temeinic o activitate educativă, care să ducă la sporirea grijii față de avutul obștesc, față de o cît mai bună gospodărire a întreprinderilor.*

*O formă atrăgătoare a muncii de educație care îndeplinește cu succes această sarcină, o constituie brigada artistică de agitație.*

*Această formă artistică este prețuită și iubită de oamenii muncii, este apreciată de organele administrative și sindicale și promovată cu hotărîre de organizațiile de partid, pentru că popularizează succesele obținute de cei ce muncesc și în același timp critică deschis prin satiră și umor, părțile negative ale acestora, în munca lor de zi cu zi.*

*Ceea ce atrage pe oamenii muncii, este faptul că pe scenă artiștii amatori, constituiți în brigada artistică de agitație, laudă sau critică succesele și greșelile tovarășilor lor de muncă, fapt care contribuie la mobilizarea acestora pentru realizarea sarcinilor de plan.*

*Articolele publicate în diferite ziare și reviste în legătură cu organizarea brigăzilor artistice de agitație și instructajele făcute cu activul sindical din ramura industriei noastre, au ajutat la crearea brigăzilor artistice în multe dintre întreprinderile industriei alimentare. In aceste întreprinderi sînt create pînă acum peste 80 de brigăzi artistice de agitație.*

*Numeroase brigăzi sprijină întrecerea socialistă stimulînd pe fruntași. Mulți muncitori sau funcționari au compus versuri care vorbesc despre fruntași și munca lor. De exemplu la fabrica de țigarete Cluj, brigada a prezentat următoarele versuri dedicate unei fruntașe:*

*Una însă, măi fîrtate*
*Știți le-ntrece chiar pe toate.*
*Norma-ntruna depășește*
*Căci mașina și-o-ngrijește.*
*O unge, o curățește*
*Și cîntînd o tot vrăjește.*

*Din aceste versuri pline de conținut educativ se vede veselia, elanul în muncă și grija față de uneltele de muncă.*

*In preocupările unei brigăzi artistice intră și combaterea lipsurilor, a atitudinii de nepăsare, de indiferență față de muncă și de avutul obștesc.*

*Prin dezvăluirea lipsurilor în muncă — în formă satirico-umoristică — se face o educație a maselor largi care sînt mobilizate la lupta pentru prevenirea și combaterea acestor lipsuri.*

*De exemplu, brigada întreprinderii vin-alcool din Iași a luat poziție împotriva autoconsumului care în industria alimentară este destul de mare.*

*Foarte multe din brigăzile artistice de agitație au criticat manifestările de nepăsare față de bunurile obștești.*

*Astfel, la întreprinderea „Steagul Roșu"-București, într-o poezie satirică a fost criticat magazionerul și conducătorul tehnic, atunci cînd pîinea era trîntită pe jos.*

*Plin de haz și desigur de rușine pentru conducerea întreprinderii „Steagul Roșu" a fost cîntecul „Curelușa", pe melodia „Au plecat olteni la coasă"; se critică faptul că muncitorii cer de doi ani o cureluș pentru o mașină, dar conducerea nu s-a învrednicit să le-o dea.*

*Versurile:*

*Și cerut-am o curea, ila ilai la*
*Și-au promis c-o să ne-o dea, ila ilai la*
*Dar doi ani am așteptat ila ilai la*
*Și curea n-am căpătat ila ilai la ...*

*arată nepăsarea conducerii față de unele lucruri „mărunte" și în același timp frămîntarea muncitorilor pentru bunul mers al întreprinderii.*

*Criticînd pe unele muncitoare de la fabrica de paste „Gh. Doja" din Orașul Stalin, brigada artistică de agitație a prezentat o „conferință" în versuri „Despre lupta pentru micșorarea prețului de cost", în care erau criticate manifestările de risipire a materiei prime și fabricate.*

*Lipsa de interes pentru calitatea produselor, care a dus la rebuturi multe la întreprinderea „Fructus"-Timișoara a fost satirizată de brigadă prin versurile:*

*Conserve, conserve*
*„Fructus" consumați.*
*Capacul bombat,*
*E avantajos*
*Deci, cantitativ*
*...e de profitat.*

*La fabrica de mezeluri „Mistrețul" din București, de pildă, s-au cîntat unui mezelar ce da producție cu corpuri străine, următoarele versuri pe melodia „Măi Năicăă":*

*Măi Traiane, măi Traiane*
*Vezi salamul ce-ai făcut*
*Nu e altceva, băiete*
*Decît ceasul ce-ai pierdut!*

*Pe aceeași melodie, același aspect în muncă l-a criticat și brigada de la întreprinderea „Berea Sibiului" prin versurile :*

*Cum, băiete*
*Stai așa nepăsător*
*Cînd vezi paiul chilometric*
*Intr-o sticlă de lichior?*

*Lipsa de vigilență este de asemenea criticată cu asprime de brigăzile artistice de agitație.*

*Versurile*

*De-ai sta în stradă ai vedea*
*Cunoscut, necunoscut*
*Intră în fabrică cu voia sa*
*Unde merge? ... la băut!*

*prezentate de brigada de la „Berea Sibiului", arată o stare de lucruri neadmisibilă ce există încă la unele întreprinderi.*

*Preocupîndu-se de a intensifica lupta pentru obținerea unei cantități mai mari de bunuri de consum, brigada artistică de agitație de la fabrica de spirt „Fulger" — București a criticat lipsa de îngrijire a purceilor de lapte. Printr-un monolog satiric erau biciuiți cei ce-și luaseră angajamente și nu le respectau.*

*Brigăzile artistice nu uită nici pe codașii din întreprindere. Ei sînt sprijiniți să devină muncitori fruntași.*

*Cea mai mare parte din brigăzile artistice de agitație s-au ocupat și de combaterea cu curaj a manifestărilor de nepăsare față de cerințele materiale și culturale ale oamenilor muncii.*

*Astfel, la întreprinderea „Gh. Doja" — București, brigada a prezentat un monolog care dezvăluie neglijarea muncii de educare de către comitet. Lipsa de interes față de club i-a determinat să prezinte versurile:*

*Zic eu : tare bine-ar fi*
*Dacă s-ar mai îngriji.*
*Cineva sau comitetul*
*Și de clubul nostru bietul.*
*C-a ajuns în așa hal*
*De-l poți duce la spital!*

*La fabrica de spirt „Fulger", București. brigada a criticat comitetul de întreprindere pentrucă la amenajarea unui teren sportiv s-a oprit la jumătate. Această lipsă a fost satirizată prin versurile:*

*S-a muncit cît s-a muncit*
*In fine s-a reușit*
*Să avem și noi ceva*
*O bucată de ..... tarla.*

*Birocrația și ședințomania sînt aspru criticate de brigăzile artistice. Tot prin versuri, brigada artistică de agitație de la fabrica de spirt „Fulger" — București, arată într-un monolog rezultatele unor „ședințe lungi:*

*Casti pînă îți piere glasul*
*Și-așa frînt de oboseală*
*Te ia-ntîi cu oboseală*
*Cazi profund în toropeală.*

*Sînt pline de învățăminte aceste versuri pentru cei ce nu văd rezultatele practice în urma unor asemenea „ședințe operative".*

*Brigăzile artistice de agitație și-au cucerit respectul și sprijinul muncitorilor și prin faptul că iau poziție hotărîtă împotriva mentalității învechite a unora. De exemplu, brigada artistică de la clubul „23 August" a criticat pe președintele comitetului de întreprindere de la moară pentru faptul că nu se îngrijește de producție. Tot aici, secretarul comitetului suferea de îngîmfare — iar brigada l-a ajutat să se dezbare de ea. La întreprinderea „Orezul" — Brăila, contabilul șef și contabilul cantinei mîncau în fiecare zi friptură bine pregătită din porția muncitorilor abonați, în timp ce hrana acestora era proastă. Acest lucru a fost prezentat în sceneta „Domnul Tudor", pe scena Teatrului de vară a clubului „23 August".*

*Asemenea fapte au fost criticate de majoritatea brigăzilor artistice de agitație din industria alimentară. Se cunosc multe cazuri cînd în urma prezentării spectacolelor, o mare parte*

din lipsuri au fost lichidate. De pildă, la întreprinderea de panificație Orașul Stalin s-a reparat un cazan ce periclita viața muncitorilor; la fabrica de bere „Aurora" muncitorii și-au primit hainele de protecție; la fabrica de bere „Rahova" folosirea celor opt ore de muncă se face mai din plin; la fabrica de pîine „Sănătatea" risipa de cocă s-a micșorat etc.

Dar brigăzile artistice de agitație nu se limitează numai la redarea în mod artistic a aspectelor pozitive și negative din întreprinderi, secții etc. Brigăzi ca cele de la Ministerul Industriei Alimentare, de la întreprinderea „Mistrețul" și altele au introdus în programele lor și bucăți satirice la adresa imperialismului hrăpăreț, bucăți legate de evenimentele politice actuale etc.

De asemenea, brigăzile artistice popularizează prin diferite poezii, cîntece, mici formații instrumentale etc., bogatul folclor al țării noastre, al Uniunii Sovietice și al țărilor de democrație populară.

★

Pentru o mai bună orientare în organizarea brigăzilor artistice este necesar să arătăm și principalele lipsuri ce există în această latură a muncii artistice de amatori, în special lipsurile tehnico-artistice, de conținut și de organizare.

Așa de pildă, majoritatea brigăzilor artistice de agitație suferă de lipsa unui prezentator sau a unei prezentări care să lege toate numerile din program în așa fel, ca programul să apară ca un tot unitar și să trezească interesul spectatorilor.

Alte brigăzi întrebuințează într-un program artistic, (cor, dans, recitări), un moment vesel (scheci, monolog, dialog) în care satirizează anumite lipsuri și cu aceasta consideră că au prezentat un program de agitație. Ori, se știe că o brigadă artistică de agitație trebuie să prezinte cel puțin jumătate din material cu teme locale.

Unele brigăzi artistice folosesc forma „raidului", în care adună aspecte pozitive și negative, trecînd ușor peste unele aspecte care ar trebui dezvoltate pentru a avea conținut educativ și în același timp pentru a stîrni umor.

Brigăzile noastre folosesc prea puțin forma de radio-jurnal în prezentarea unor aspecte pozitive și negative. Rareori au fost create scenete ușoare, care să adîncească un aspect, să-l dezbată și să tragă o concluzie accesibilă ascultătorilor.

Formele de prezentare artistică sînt numeroase și pot fi găsite în revistele „Clubul", „Urzica", „Flacăra", pe care brigăzile artistice de agitație trebuie să le consulte. Tot acolo se găsesc și îndrumări folositoare pentru întocmirea programelor.

Din materialele prezentate de brigăzile artistice de agitație din industria alimentară s-au desprins și unele lipsuri în ce privește conținutul Se strecoară uneori cuvinte vulgare și conținut ideologic greșit.

Intr-un monolog al brigăzii artistice de agitație de la fabrica de zahăr Bod din cauza neclarității textului este promovată ideia cu totul greșită că o mînă de om se repară și că este mai puțin prețioasă ca o mașină.

Persistă de asemenea tendința de a face din programele artistice ale brigăzilor de agitație, programe bulevardiere — triviale — cu schimonosiri fără rost ale interpreților, texte fără concluzii juste, care reduc valoarea educativă a programelor.

In unele cazuri, brigăzile artistice atunci cînd întocmesc un program complet, nu-l îmbină în mod armonios, prezentînd fie prea multe bucăți de satiră, fie nici una. Conținutul programului trebuie să îmbine în mod armonios aspectele satirice pentru a reda realitatea.

Pentru ca materialele să aibă un conținut cît mai just și mai complet este necesar ca ele să fie examinate în prealabil de comitetul de întreprindere și de organizația de partid.

In ceea ce privește lipsurile organizatorice ale muncii artistice, există încă întreprinderi mari care se limitează numai la brigăzile artistice de agitație, deși pot realiza mai mult.

In asemenea întreprinderi mai mari se poate realiza și un cor, o echipă de dansuri, de teatru, orchestră, pe lîngă brigăzile artistice de agitație, care pot fi create pe secții, pe ateliere sau pe întreprindere. In aceste întreprinderi brigăzile artistice de agitație nu mai reprezintă forma de organizare a activității artistice, ci o metodă de muncă, ele fiind creații ale echipei artistice, bineînțeles cu participarea și a altor talente din întreprindere și cu programe separate de ale echipei. Aceasta nu înseamnă că membrii brigăzii nu fac parte din echipă și că trebuie să lucreze numai în cadrul brigăzii.

In brigăzile artistice de agitație trebuie promovate elementele cele mai bune, atît din punct de vedere artistic cît și al comportării lor în muncă.

Unele brigăzi artistice au peste 25—30 membri, care nu sînt selecționați și care nu au operativitate. Altele pregătesc timp de o lună cîte un program mare gen „revistă"; in acest timp aspectele se învechesc și pierd din actualitate și uneori unele numere din program nu mai corespund intenției.

Sarcinile ce stau în fața colectivelor de muncitori, tehnicieni, ingineri și funcționari cer de multe ori ca munca artistică să intervie imediat — operativ, să popularizeze sau să critice anumite aspecte din întreprinderi. Acest lucru nu-l pot face brigăzile prea numeroase care lucrează greoi. Este necesar să se organizeze bri-

*găzi formate din 2 pînă la 6 tovarăși care să facă această treabă în mod operativ. Bineînțeles că asemenea scurte spectacole date în pauza de masă, la ieșirea sau la intrarea în schimb, pot fi înglobate într-un spectacol mai mare, complet, bogat, ce poate fi prezentat în anumite ocazii. Este necesar să se ajungă la această formă de activitate a brigăzilor artistice de agitație, pentru că aceasta este caracteristica organizatorică a lor: operativitatea.*

*Sprijinul ce trebuie acordat de către organele sindicale și administrative, pentru crearea și dezvoltarea brigăzilor artistice de agitație, este deosebit de prețios. Cu tot numărul destul de mare al brigăzilor artistice de agitație, sînt regiuni și raioane rămase mult în urmă. De exemplu: raionul Tulcea, regiunea Suceava, Craiova și altele au prea puține brigăzi artistice de agitație sau nu au deloc. In regiunile București, Cluj, Oradea, raionul Galați și altele, brigăzile artistice înființate nu sînt sprijinite să se dezvolte, iar cei ce compun programul nu sînt stimulați.*

*Pe de altă parte, unele organe administrative ca de exemplu la întreprinderea „Gh. Doja" — București, fabrica de spirt „Fulger" și unele organe sindicale (la moara Brăila), prin poziția lor nesănătoasă față de membrii brigăzilor artistice, au dus la dezorganizarea acestor brigăzi.*

*In multe întreprinderi (Țigarete-București, Abator-Cluj și altele) există ezitări în a creia brigăzi artistice de agitație. Mulți tovarăși se tem să critice prin muncă artistică unele lipsuri fie ale tovarășilor lor de muncă fie ale organelor de conducere. Acolo unde se manifestă aceste lipsuri, comitetele de întreprindere, cu sprijinul organizațiilor de partid, trebuie să ia poziție hotărîtă impotriva acelora ce sugrumă această formă a criticii de jos.*

*Sînt însă unele ramuri din industria alimentară unde nu s-au realizat nici pînă în prezent brigăzi artistice. Astfel, comitetele întreprinderilor: Oraca, Vinalcool, I. S. P. L., sprijină încă prea puțin organizarea unor brigăzi artistice care, prin programe adecvate, să contribuie la realizarea planului. Un exemplu bun în această privință îl poate constitui brigada de la fabrica de boia „Avîntul" - Oradea, care a sprijinit simțitor îndeplinirea și depășirea planului de contractări, prin spectacolele date în diferite comune.*

*Comitetele sindicale regionale ale muncitorilor din industria alimentară pot sprijini crearea cît mai multor brigăzi artistice și pot contribui la îmbunătățirea calitativă a acestora.*

*Pe lîngă comitetul regional, cel raional, și pe lîngă fiecare brigadă, este bine să se lărgească colectivele de creații. Instructorii artistici trebuie să primească sarcina de a se ocupa o bună parte din timpul lor, de brigada artistică de agitație. Este bine să se organizeze schimburi de experiență între brigăzi. De asemenea, este recomandabil să se țină consfătuiri între cei ce compun materiale, pentru îmbunătățirea ideologică și artistică a conținutului programelor.*

*Brigada artistică de agitație, ca formă de activitate concretă a muncii politice de masă, reprezintă un real sprijin în dezvoltarea activității unei întreprinderi, constituind o apropiere de oamenii muncii, care sînt mobilizați de a lua parte efectivă la buna gospodărire a întreprinderii.*

★

**Brigada artistică a fabricii de bere „Griviţa" Bucureşti**

★

# *Acoperirea cu email de cazeină a butoaielor folosite în industria laptelui*

**Ing M. GRÜNBERG**
din Direcţia Tehnică M. I. A.

In industria laptelui, ca şi în orice altă ramură a industriei alimentare, asigurarea unor ambalaje de bună calitate constituie o garanţie în ceea ce priveşte buna conservare a produselor.

De exemplu, pentru ambalarea untului topit, butoaiele de fag trebuie să îndeplinească condiţiile fixate în STAS 1648-53. De asemenea, este necesar să se facă şi încercarea etanşeităţii acestora. Verificarea se face umplînd butoiul cu apă, întorcîndu-l şi rostogolindu-l ca să se poată observa dacă nu cumva are vreo scurgere. Butoiul poate fi acceptat numai în cazul cînd corespunde condiţiilor tehnice fixate de standard şi încercării de etanşeitate. Pentru ca butoiul să fie considerat de bună calitate este necesar totodată ca pereţii interiori să fie emailaţi; astfel se înlătură orice posibilitate de pătrundere a untului în lemn.

Emailarea este foarte avantajoasă, deoarece previne pierderea unor cantităţi de unt. In Uniunea Sovietică, emailarea se execută în orice untărie.

Emailul se prepară din cazeină acidă de calitatea I, soluţie de hidroxid de sodiu (sodă caustică) 20% şi apă lipsită de duritate. Astfel: se încălzesc 1000 ml apă la temperatura de 80—85°C şi se adaugă 25 ml soluţie de hidroxid de sodiu 20%, obţinută prin dizolvarea a 5 g hidroxid de sodiu în 20 ml apă. La această soluţie se adaugă sub amestecare continuă, 135 g cazeină acidă, măcinată şi cernută. Emailul se încălzeşte pe baia de apă la temperatura de 86—87°C, dîndu-se atenţie ca să nu se ardă. Incălzirea durează 10—15 minute, pînă la dizolvarea completă a cazeinei, cînd se obţine un lichid vîscos.

Pentru a se stabili dacă dizolvarea cazeinei este completă, se ia cu o baghetă de sticlă o picătură din soluţie care se întinde, cercetîndu-se dacă există încă granule de cazeină nedizolvate; de asemenea, se poate lua o picătură de email pe deget, se freacă între degete şi se încearcă la pipăit dacă nu conţine granule. Emailul trebuie să se prezinte în formă de fire subţiri de aproximativ 2 cm lungime.

Emailul trebuie întrebuinţat cel mai tîrziu 5 ore după preparare, aplicîndu-se la temperatura de 75—80°C. sub amestecarea continuă a soluţiei. Dacă soluţia pregătită are o temperatură mai mare, ea trebuie lăsată să se răcească timp de cîteva minute, iar dacă este prea rece trebuie încălzită. Emailul ars nu poate fi întrebuinţat.

Butoaiele destinate emailării trebuie să aibă suprafaţa interioară absolut netedă. Nu este permisă spălarea lor cu apă caldă sau rece şi nici aburirea lor cu puţin timp înainte de emailare. Dacă butoiul trebuie spălat sau aburit în prealabil, această operaţie trebuie să se facă cu mult timp înainte de emailare, pentru ca uscarea butoiului să fie completă.

Cercurile butoaielor trebuie bine fixate înainte de emailare, iar în cazul emailării prin vrană ele trebuie fixate cu cîrlige.

Emailarea butoaielor se poate face prin pensularea acestora, scoţîndu-se mai întîi capacul, sau prin turnarea soluţiei de email prin vrană, urmărindu-se cu multă atenţie ca suprafaţa interioară a butoiului să se acopere cu o peliculă de email uniformă şi subţire.

Procedeul de emailare prin pensulare constă din introducerea în butoi a 1—2 litri email, după care vasul este întors brusc şi clătit pe fund şi o parte din suprafaţa interioară. Imediat după aceea emailul se întinde cu pensula în peliculă subţire pe restul pereţilor interiori. Capacul se emailează separat. După ce pereţii butoiului s-au acoperit cu pelicula de email, soluţia în exces se varsă într-o găleată, iar butoiul este aşezat pe un stelaj cu gura în jos şi înclinat la 45°; în această poziţie se menţine timp de 2—3 ore cît durează prima fază de uscare preliminară. Această fază durează pînă cînd emailul şi-a pierdut fluiditatea; apoi butoiul se întoarce cu gura în sus pentru uscare completă.

In cazul emailării butoiului prin vrană, procedeul este următorul: se toarnă în butoi prin vrană 3—4 litri email cu ajutorul unei pîlnii. Vrana se astupă cu un dop, iar butoiul se rostogoleşte uniform pe toate părţile, pentru ca întreaga suprafaţă interioară să se acopere cu o peliculă subţire de email. Uscarea se face la fel ca în procedeul emailării prin pensulare.

După uscarea completă, indiferent de procedeul care s-a folosit trebuie să se aplice un tratament de polimerizare [1]) a cazeinei cu o soluţie diluată de formaldehidă. Acest tratament nu se poate aplica pînă cînd nu sîntem bine asiguraţi că pelicula de email s-a întărit complet.

Pentru tratamentul de polimerizare se foloseşte o soluţie apoasă de formaldehidă 40% (formol), care se diluează cu apă în raportul 1:10. Polimerizarea se face prin pensulare, în

---

*) Unirea a două sau a mai multor molecule aparţinînd aceluiaşi compus, pentru a forma o singură moleculă.

felul următor: se introduc în butoi 2 litri soluție de formaldehidă diluată, care se întinde cu o pensulă moale pe toată suprafața interioară a butoiului și pe capac. Cînd emailarea s-a făcut prin vrană aceasta se astupă după introducerea în butoi a soluției diluată de formaldehidă, iar prin rostogolirea butoiului în toate sensurile se obține spălarea cu formaldehidă a peliculei de email.

Soluția de formaldehidă în exces se scurge într-o găleată, după care butoiul se așează cu gura sau cu vrana în jos.

După 2—3 ore se face un al doilea tratament identic cu soluție diluată de formaldehidă; apoi, după scurgerea soluției în exces, butoaiele se așează cu gura sau vrana în sus pentru uscare completă. Durata uscării depinde de temperatura încăperii și de ventilație și variază între 3 și 5 zile. Sfîrșitul uscării se stabilește prin dispariția mirosului specific de formaldehidă și obținerea unei pelicule de email suficient de dură. In cazul emailării prin pensulare capacul se fixează numai după uscarea definitivă a butoiului.

Stelajele se așează în 2—3 rînduri, la o distanță de 0,5 m de pardoseală, pentru ca să stea în curent de aer; în felul acesta se accelerează uscarea.

Stelajele trebuie întreținute în stare curată. In acest scop toate resturile de email care cad pe stelaje trebuie îndepărtate zilnic. La fiecare trei zile stelajele trebuie dezinfectate cu var.

In timpul verii butoaiele se așează la uscare într-un șopron apărat din trei părți, în special de vînturile dominante care pot murdări cu praf butoaiele.

Butoaiele emailate, returnate fabricii spre o nouă folosire, trebuie mai întîi bine aburite, pentru a fi curățate de eventualele resturi ce ar fi putut rămîne în ele, sau de orice alte murdării.

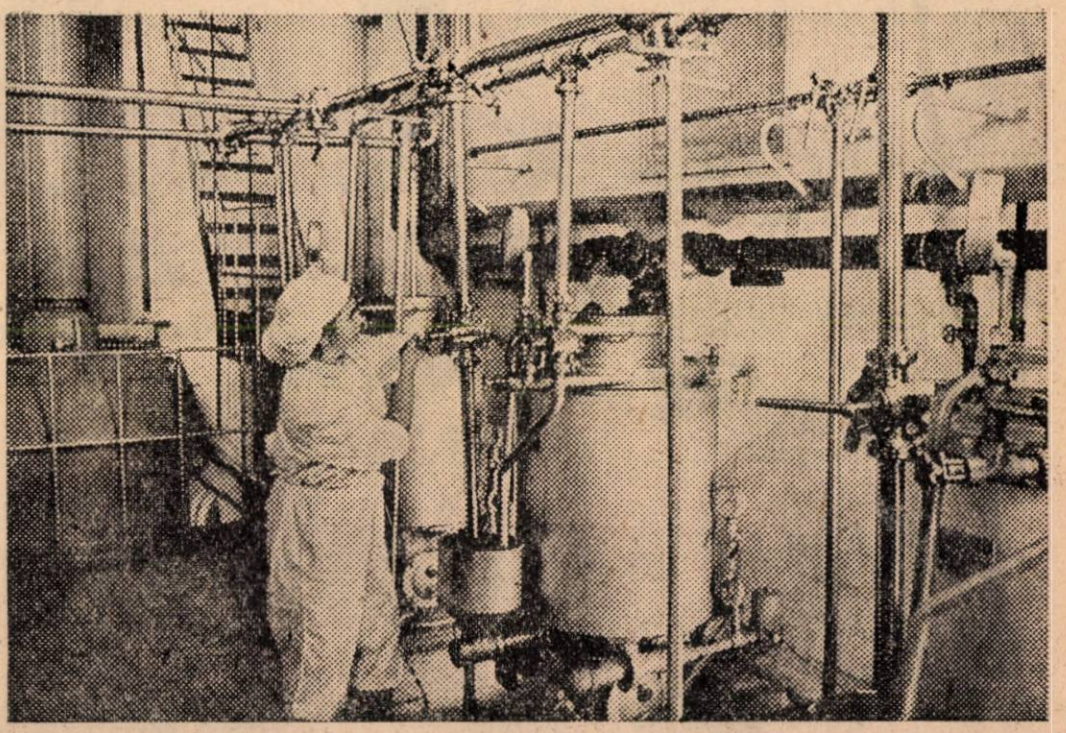
Trebuie controlat dacă pelicula de email este intactă, iar în cazul cînd aceasta este cojită, chiar parțial, trebuie să se facă o nouă emailare.

Aburirea butoaielor se face prin introducerea de abur la o presiune de 3--5 at timp de 20--30 minute. Pentru a se ști cu precizie durata tratamentului cu abur, se încearcă doagele cu mîna. Dacă acestea sînt suficient de calde se întrerupe admisia aburului.

In general, înafară de aburire nu mai este nevoie de altă spălare, afară de cazul cînd butoiul păstrează un miros străin și cînd se recomandă spălarea cu o soluție fierbinte de sodă, urmată de o clătire intensă cu apă fierbinte. In timpul spălării cu sodă, butoiul trebuie bine frecat cu peria.

Inainte de a fi tratate cu abur, spălate cu sodă sau emailate din nou, butoaiele trebuie controlate de un dogar în ceea ce privește etanșeitatea. In lipsa unui dogar etanșeitatea poate fi controlată prin umplerea lor cu apă

Introducerea emailării butoaielor pentru unt topit și respectarea indicațiilor cu privire la îngrijirea lor dău posibilitatea ca aceste ambalaje să fie folosite o perioadă îndelungată. Prin aceasta se realizează economii importante care influențează favorabil și asupra scăderii prețului de cost.



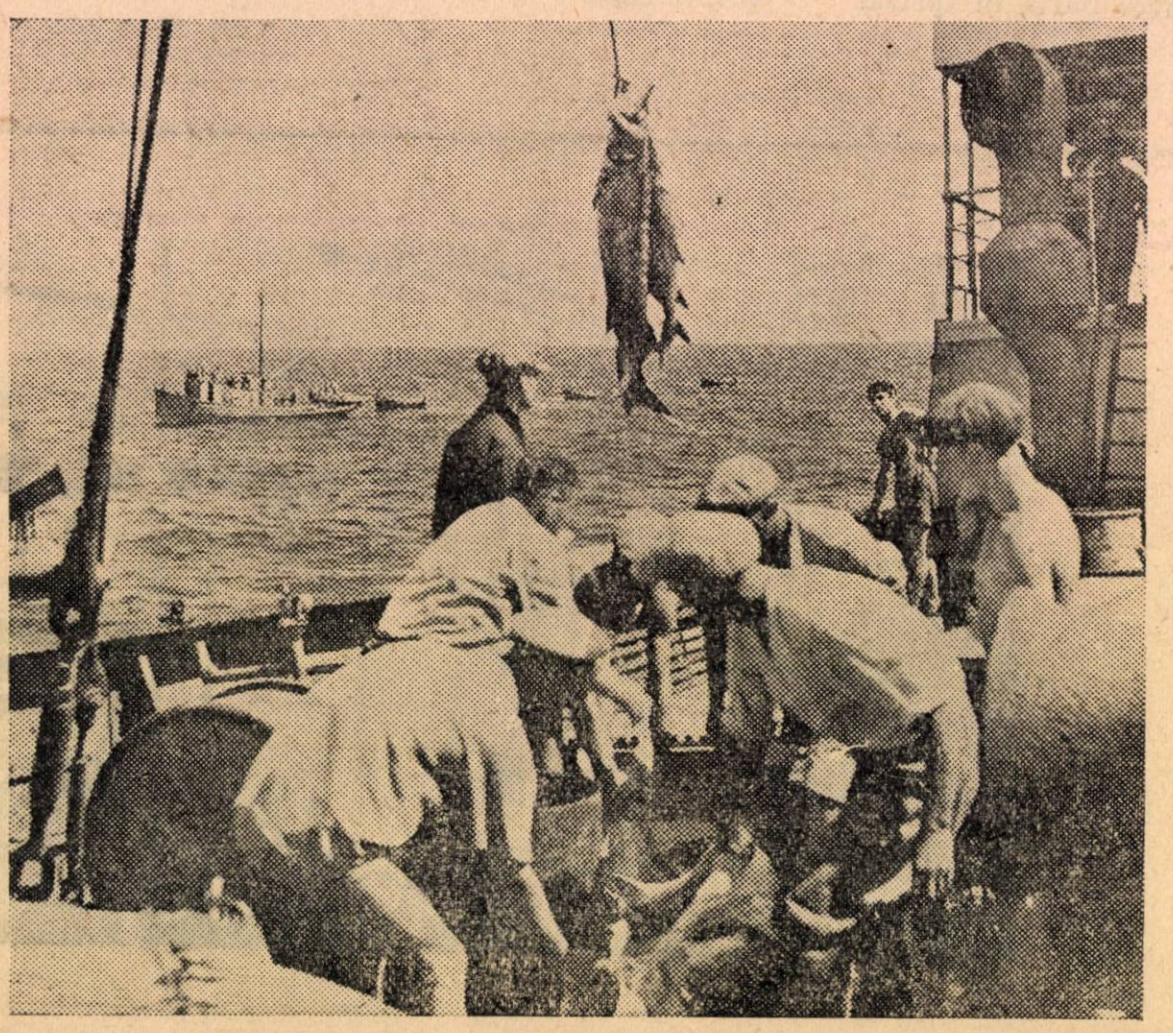
Fabrica de lapte praf „Mureșul", secția conserve: Pasteurizatoarele de lapte.

# VALORIFICAREA PEŞTELUI PRIN METODE NOI

**Dr. VASILE GHEORGHE**

*In întreprinderile de industrializare a produselor pescăreşti s-au obţinut rezultate importante în ceea ce priveşte îmbunătăţirea proceselor tehnologice. Astfel, au fost îmbunătăţite condiţiile de igienă ale întreprinderilor, au fost puse în fabricaţie sorturi noi de produse, au fost perfecţionate ambalajele folosite la transportul peştelui proaspăt şi prelucrat, au fost puse în valoare parte din subprodusele rezultate din industria peştelui, s-au pus în fabricaţie conserve de peşte în borcane etc. Mai sînt însă grupuri întregi tehnologice unde nu au fost aduse încă nici un fel de îmbunătăţiri tehnice care să contribuie la îmbunătăţirea calităţii produselor, să ducă la scăderea consumurilor specifice, să înlesnească o valorificare mai completă a deşeurilor, să determine în acelaşi timp o scădere a preţului de cost. Aceasta se datoreşte în bună parte faptului să nu s-a acordat importanţa cuvenită problemelor valorificării peştelui şi produselor pescăreşti de către unele dintre întreprinderile sectorului pescăresc.*

*Pentru introducerea unor metode noi de valorificare şi prelucrare a peştelui, Institutul de cercetări piscicole a făcut studii şi cercetări în domeniul tehnologiei produselor pescăreşti, care însă nu au fost puse încă în practică pe scară industrială.*



Aspect de pe bordul vasului „Octombrie Roşu"

## TEHNOLOGIA SĂRĂRII

**Una din problemele care au format obiectul de studiu este tehnologia sărării peştelui. In această problemă, în cadrul Institutului s-a ajuns la concluzia că este de preferat ca peştii să fie sărăţi întregi, neeviscerăţi, pînă la greutatea de 1,5 kg bucata *). Prin sărarea peştilor întregi, nedespicaţi, se înlătură timpul pierdut cu această operaţie, realizîndu-se o mare economie de braţe de muncă. In acelaşi timp, starea sanitară a peştelui se îmbunătăţeşte pe de o parte printr-o manipulare mai redusă, iar pe de altă parte, prin eliminarea timpului cît trebuie să stea în coşuri, de cele mai multe ori în condiţii necorespunzătoare. Astfel este asigurată condiţia esenţială cerută unei materii prime alimentare — prospeţimea.** Inafară de aceasta, prin sărarea peştelui întreg se obţine un produs de calitate mult superioară peştelui sărat după eviscerare, cu tăieturi suplimentare în carne. **Calitatea superioară se datoreşte şi faptului că păstrîndu-se organele interne se favorizează procesul de maturaţie al cărnii, datorită enzimelor tubului digestiv. Pe lîngă aceasta, laptii, icrele şi grăsimea din cavitatea generală a peştilor nu se pierd.**

**Sărarea peştelui mare întreg este posibilă numai prin răcirea lui prealabilă în amestec de gheaţă şi sare, sau presărarea de gheaţă fărîmiţată între straturile de peşte şi sare, din căzile de sărare. După o păstrare de şase luni la frigorifer loturile de peşte experimentate (circa 1000 kg peşte) au fost găsite de foarte bună calitate şi într-o stare de conservare perfectă.**

**Sărarea peştelui mare întreg, care se practică şi în Uniunea Sovietică, este o metodă foarte bună, care nu cere cheltuieli speciale, necesitînd numai gheaţă**

*) Buletinul Institutului de cercetări piscicole nr. 2/1950,

suficientă și o aplicare justă a metodei de lucru

Pentru a da o soluție tehnică potrivită valorificării peștelui mărunt (gingirică, sardeluță, hamsii, stavrizi), au fost făcute la I.C.P. cercetări în direcția sărării acestui pește în saramură circulantă*). S-a ajuns la următoarele concluzii :

1. Prin sărarea peștelui marin mărunt cu saramura se obțin produse de calitate superioară.

2. Intregul ciclu de sărare durează 22 ore, în loc de minimum 60 ore folosite la sărare cu sare uscată, ceea ce este foarte important pentru mersul continuu al producției, putîndu-se recepționa în aceleași căzi, în fiecare zi, alte cantități de pește proaspăt. Prin circularea continuă a saramurii și prin amestecarea peștelui în timpul sărării, durata de sărare se poate micșora și mai mult.

3. Se face o economie de sare de aproximativ 100 kg la fiecare 1000 kg pește proaspăt.

4. Introducîndu-se saramură răcită în cada de sărare, se menține în tot timpul sărării o temperatură scăzută, necesară pentru a obține produse de calitate superioară, indiferent de anotimp și de temperatura atelierului de sărare.

5. Prin reglarea precisă a concentrației și temperaturii saramurii, precum și a timpului de sărare, se pot obține produse de calitate uniformă, iar procesul tehnologic se poate controla și dirija cu ușurință.

Cu toate avantajele incontestabile ale sărării cu saramură circulantă a peștelui marin mărunt, instalația montată la Intreprinderea piscicolă Sulina după indicațiile date de I.C.P., nu funcționează și sărarea se face tot după metoda veche. Prin mecanizarea completă și punerea în funcțiune a acestei instalații, se va începe și la noi aplicarea pe scară industrială a sărării peștelui în saramură circulantă.

## ALEGEREA CREVEȚILOR

*O greutate importantă în prelucrarea peștelui marin mărunt, prin sărare, o constituie prezența în amestecul de pește pescuit, a creveților în proporție foarte ridicată (uneori 20%). Operația de îndepărtare a acestor crevești sau garizi se face după sărare, manual. Aceasta necesită mînă de lucru numeroasă și spațiu mare de lucru. Pe lîngă aceasta, operația este greoaie și se face încet, din care cauză peștele sărat stă uneori zile și săptămîni întregi pînă îi vine rîndul să fie curățat de crevești. Acest inconvenient ar putea fi înlăturat aproape total, prin aplicarea metodei elaborate de I.C.P. pentru separarea peștelui de crevești în saramura de 10° Bé. Această metodă constă în introducerea peștelui proaspăt în căzi cu suprafață mare, pline cu saramură cu o concentrație de 10° Bé. S-a constatat că la această concentrație a saramurii toți peștii marini mărunți se ridică la suprafața lichidului, în timp ce crevești cad la fund sau plutesc între două ape, datorită faptului că au o greutate specifică mai mare ca a peștelui. Peștele curățat de crevești se poate scoate ușor din cadă cu mincioagele.*

*O obiecție adusă acestei metode este faptul că nu se poate aplica atunci cînd se prind cantități mari de pești. Din practică s-a constatat însă că atunci cînd se pescuiesc astfel de cantități de pește, garizii reprezintă un procent redus. Din contra, cînd pescuitul cu taliene este relativ slab, atunci procentul de garizi este ridicat și în acest caz este indicată aplicarea metodei de mai sus.*

*In legătură cu prezența creveților în masa de pește marin mărunt, cercetătorii de la I.C.P. au ajuns la concluzia că nu este necesară o curățire a peștelui, dacă crevetele se găsește în proporție mai mică de 2%, deoarece nu se observă în masa de pește sărat. In acest caz este indicat să se ambaleze peștele sărat după o scurgere de 12—24 ore, fără o selecționare prealabilă. Numai astfel s-a reușit în anul 1954 să se obțină deblocarea rapidă a peștelui sărat de la cherhanalele din Sulina, cu rezultate bune. Peștele sărat și ambalat a putut fi dus în cîteva zile de la sărare, la frigorifer. Această măsură trebuie extinsă la toate cherhanalele noastre de la Mare.*

*Aplicînd în practică metodele noi de sărare a peștelui marin mărunt în saramură circulantă și curățirea lui de crevești și, pe lîngă aceasta, găsind o soluție pentru descărcarea mecanică a căzilor de pește se va soluționa rațional valorificarea prin sărare a peștelui marin mărunt.*

## EXTRAGEREA CLEIULUI USCAT

I.C.P. a stabilit o metodă de extragere a cleiului uscat din capete de pește sărat sau proaspete. S-a constatat că se pot utiliza și capetele grase cum sînt cele de scrumbii de Dunăre, deoarece prin procedeul indicat se extrage grăsimea prin centrifugare, obținîndu-se un subprodus valoros — ulei tehnic de pește. Tot ca subprodus se mai obține și făină de pește, cu un conținut ridicat în substanțe proteice (56%). Din cercetări a rezultat că prin prelucrarea capetelor sărate se poate obține clei solid (1,5% + 11% apă), făină furajeră 5% și ulei tehnic 0,85%; din capete proaspete se obține 4% clei uscat, 9% făină furajeră și 1% ulei tehnic. Făcîndu-se analiza cleiului solid obținut din capete de pește s-a constatat că este de calitate superioară, plasîndu-se în calitatea extra a cleiului de piele (rezistența la deslipire, în kg/cm, 103—130).

In practica actuală, pescăriile noastre extrag din capete numai făină de pește. In viitor va trebui să se extragă pe scară industrială din capete mai întîi colagenul, sub formă de clei uscat, iar după aceea să se folosească restul sub formă de făină furajeră și ulei tehnic de pește. Astfel s-ar putea valorifica mult mai bine capetele de pește. Industria noastră piscicolă în plină dezvoltare poate furniza sute de mii de capete de pește, din care pot rezulta mii de kg clei solid.

*) **Buletinul Institutului de cercetări piscicole nr. 1/951.**

## O NOUĂ METODĂ PENTRU EXTRAGEREA VITAMINELOR A ŞI D

**Importanţa vitaminelor A şi D pentru creşterea organismelor tinere şi pentru combaterea rahitismului este cunoscută. Din anul 1950 ţara noastră a început să-şi acopere o parte din necesarul în vitamină A şi D prin extragerea uleiului medicinal (untura de peşte) din ficatul de rechin.**

**Metoda de extragere folosită (prin topire) nu dă cel mai bun randament. Cercetătorii sovietici au găsit că aceste vitamine sînt mai legate de ultima fracţiune de grăsime din ficat şi mai ales de substratul proteic în care se găseşte această ultimă fracţiune de grăsime şi au elaborat metoda de extracţie prin hidroliză alcalină uşoară. I.C.P. a folosit principiile acestei metode şi le-a aplicat experimental la extragerea uleiului din ficatul de rechin pescuit în Marea Neagră *).**

**Din cercetările făcute a rezultat că metoda hidrolizei este superioară metodei de topire, dînd un randament sporit, atît în ceea ce priveşte cantitatea de ulei obţinută, cît şi procentul de vitamină A. Astfel, randamentul în ulei obţinut prin hidroliză a fost cu 7—25% mai mare faţă de cel obţinut prin topire. Randamentul în vitamina A obţinut prin hidroliză este sporit faţă de cel obţinut prin topire, cu 550—2.200 U. I. la cm³ de ulei, ceea ce reprezintă aproape dublu faţă de randamentul în vitamina A obţinut prin topire. Aceasta înseamnă că din 100 g ficat se obţin prin hidroliză 82.500 unităţi internaţionale de vitamină A, iar prin topire numai 27.000.**

**In Uniunea Sovietică uleiul medicinal din ficatul de Gadus morrhua se extrage în mare parte prin metoda hidrolizei alcaline uşoare. Pentru noi se pune problema transportării ficatului de rechin în cele mai bune condiţii de prospeţime de pe vasele de pescuit pînă la coastă, unde trebuie montată o instalaţie de extracţie. Faţă de avantajele ce le prezintă, metoda trebuie introdusă în practica industrială.**

## UN TRATAMENT TERMIC NOU INAINTE DE STERILIZARE

*In ultimul timp, în ţările cu industrie de conserve de peşte dezvoltată, a început să se introducă pe scară întinsă o nouă metodă de tratament termic a peştelui înainte de sterilizare în ulei. Totodată au fost construite noi maşini care să satisfacă această metodă tehnologică. Este vorba de aşezarea peştelui, gata fasonat, în cutiile de conserve, după care peştele este supus celorlalte operaţii tehnologice: saramurarea, blanşizarea, uscarea. Noile maşini îndeplinesc toate aceste operaţii în mod automat.*

*I.C.P. a stabilit o metodă tehnologică, bazată pe acest principiu, aplicată la două din speciile de peşte de la noi: stavrid şi chefal. Metoda a fost adaptată la utilajul existent în fabricile noastre de conserve de peşte [1]). Rezultatele au fost destul de bune, noul procedeu tehnologic prezentînd următoarele îmbunătăţiri faţă de cel aplicat astăzi la noi:*

1. Asigurarea unor condiţii igienico-sanitare perfecte în prelucrarea peştelui. *Aceasta se obţine prin saramurarea peştelui direct în cutie, peştele fiind manipulat o singură dată (cînd se aşează în cutie). Celelalte operaţii se fac după aşezarea lui în cutie.*

2. Calităţi organoleptice superioare. *Se reduc complet rupturile produse peştilor cînd sînt aşezaţi sau luaţi pe grătare, de care se lipesc în timpul uscării. Prin încălzirea în saramură, peştele îşi păstrează culoarea argintie frumoasă; dacă încălzirea în aburitor este bine condusă, pielea atît de fină a stavrizilor se păstrează intactă. Prin uscarea peştilor direct în cutii se elimină posibilitatea rîncezirii grăsimii de la suprafaţa lor, fapt observat aproape cu regularitate la peştii uscaţi pe grătar.*

3. Posibilitatea scăderii timpului de sterilizare. *Datorită faptului că peştele este ferit de o infectare masivă, există posibilitatea să se scadă temperatura de sterilizare de la 116° la 108°. Datorită temperaturii de sterilizare mai scăzută, se păstrează mai bine vitaminele din conserve şi integritatea peştelui.*

4. Realizarea de economii. *Prin faptul că peştii sunt puşi de la început în cutii se elimină complet deşeurile survenite în timpul prelucrării, deşeuri care uneori reprezintă procente mari. Folosind acest procedeu se realizează o micşorare a consumului specific. Prin fasonarea peştelui într-o singură operaţie în loc de două, prin faptul că nu mai este nevoie să se aşeze fiecare peşte pe grătare şi prin uscarea peştelui într-o singură repriză în loc de două, se reduce mîna de lucru cu 5—10%.*

*Această metodă va trebui aplicată pe scară largă la fabricile de conserve de peşte, nefiind nevoie pentru aceasta de amenajări sau utilaje speciale.*

*Prin aplicarea pe scară largă a metodelor expuse mai sus, se poate îmbogăţi sortimentul produselor alimentare din peşte şi totodată se va obţine un randament sporit la aceste produse.*

---

*) Buletinul Institutului de cercetări piscicole nr. 1/953.

*) Buletinul Institutului de cercetări piscicole nr. 2/953.

# Inițiativa inovatorilor fabricii de conserve a combinatului industriei peștelui „A. I. Mikoian"

**V. P. PUȘCHIN**

Fruntașii fabricii de conserve de la combinatul industriei peștelui „A. I. Mikoian' din Astrahan, și-au luat angajamentul ca în anul 1954 să umple într-un schimb cel puțin 3000—3500 cutii cu conserve de pește și să producă cel puțin 25.000 cutii la o linie de utilaj de conserve, în sectoarele de producție existente fără să ,introducă utllaje suplimentare. Inițiatorii acestei inovații au fost: brigadierul D. S. Egorov din brigada care lucrează la reglarea mașinilor, muncitoarea A. P. Pojelaeva de la închiderea cutiilor de conserve și muncitoarele S. H. Kuznețova, L. T. Kokoreva și M. G. Scripcenko care așează peștele în cutii.

Brigadierul D. S. Egorov și muncitoarea A. M. Pojelaeva au obținut încă din anul 1953 reglarea minuțioasă a întregii linii și au redus timpii morți la mașina de închis cutii.

D. S. Egorov a făcut o serie de propuneri de raționalizare, în vederea perfecționării procesului de închidere. O mare importanță prezintă mai ales propunerea sa în legătură cu reconstrucția grupei de pistoane a mașinii de închis cutii, care face posibilă prelungirea termenului de exploatare a mașinii, fără reparații capitale și îmbunătățirea stării sanitare a locului de muncă. Această perfecționare constă în înlocuirea pistoanelor de fontă de la prima și a 2-a operațiune a mașinii de închis cutii, cu pistoane de oțel turnat. Arcurile de direcționare și de amortizare din lăcașul pistonului le-a așezat în partea de sus. Talerul de susținere a cutiei l-a instalat pe rulmenți cu bile și astfel se rotește împreună cu cutia. In timpul închiderii cutiei tija rămîne nemișcată,ceea ce prelungește termenul de funcționare a nodului (ansamblului) mișcător de 4 ori și crează condiții favorabile pentru stabilitatea mașinii.

Urmărind cu atenție reglarea mașinilor de închis cutii și reglînd cu grijă fiecare ansamblu, tov. Egorov a redus simțitor timpii morți ai mașinilor.

Tov. Egorov este un raționalizator activ. Din anul 1950 pînă în 1953 el a făcut 9 propuneri de raționalizare cu privire la perfecționarea procesului de închidere a cutiilor și cu privire la alte utilaje ale secției

A. M. Pojelaeva, muncitoare care lucrează la închiderea cutiilor de conserve, pregătește cu multă atenție mașina la începutul schimbului. La încărcarea magaziei mașinii aruncă afară capacele deformate și înlocuiește la timp capacele atunci cînd trece la închiderea unui alt sortiment de conserve. In timpul schimbului său urmărește cu atenție umplerea magaziei cu capace și are grijă să greseze de cîteva ori într-un schimb nodurile (ansamblurile) principale ale mașinii.

Folosirea experienței în muncă a tov. Egorov și Pojelaeva a avut drept rezultat creșterea productivității mașinii de închis cutii, ajungînd de la 17.000 la 25.000 cutii într-un schimb.

Condiția principală a sporirii productivității muncii pe întreaga linie este prezentarea ritmică a cutiilor de conserve pe transportor, ceea ce asigură funcționarea fără întreruperi a mașinii. In îndeplinirea acestei sarcini rolul hotărîtor revine muncitoarelor care așează peștele în cutii.

Folosind cunoștințele căpătate la cursurile FZU

(învățămîntul din fabrici și uzine), muncitoarele care lucrează la așezarea peștelui în cutii, L. T. Kokoreva, S. H. Kuznețova și M. G. Scripcenko au luptat pentru folosirea rațională a fiecărei secunde din timpul de lucru perfecționîndu-se în munca lor profesională și ajungînd la cele mai productive metode de lucru. Fiecare din ele a adus o contribuție la cauza comună, inițiind și însușindu-și metodele cele mai bune pentru așezarea peștelui prăjit în cutii. Astfel, tovarășa Kokoreva a realizat așezarea peștelui prăjit în 4.009 cutii de conserve într-un schimb; tovarășa Scripcenko în 3.360 cutii, iar tovarășa Kuznețova în 3.650 cutii, (media stabilită în decurs de un an).

Productivitatea muncii este în funcție de organizarea justă a locului de muncă, de folosirea integrală a timpului de lucru, de realizarea corectă a fiecărui proces de lucru, de ritmul lucrului etc.

De exemplu, așezarea peștelui prăjit în cutia de conserve se face în 6 faze:

1. cutiile goale de conserve se iau de pe banda inferioară a transportorului cu amîndouă mîinile și se așează în fața cîntarului în partea dinspre transportor;

2. se ia tava cu peștele prăjit, se scutură pentru a desprinde bucățile de pește de fund, și cele lipite între ele și se pune pe masă în partea stîngă, dacă transportorul se află în dreapta muncitoarei care așează peștele în cutii;

3. se ia cu amîndouă mîinile o porție de pește prăjit, corespunzătoare greutății standard, după ochi, se pune pe cîntar și se echilibrează;

4. se ia cu amîndouă mîinile peștele de pe cîntar și se așează în cutia pusă de o parte;

5. pe măsură ce cutiile se adună pe masă, se iau simultan cu amîndouă mîinile ,cîte două cutii în fiecare mînă, și se așează una peste alta pe masă, formînd o coloană;

6. tava de pe care s-au luat bucățile de pește prăjit se pune cu amîndouă mîinile pe stinghia de jos a mesei.

Aceste operațiuni nu se îndeplinesc în același fel de către toate muncitoarele. Chiar printre muncitorii care s-au remarcat printr-o înaltă productivitate a muncii, unii îndeplinesc o parte din operații mai repede și alții mai încet.

Tovarășa Scripcenko realizează cel mai repede operațiunea de ridicare a cutiilor goale de conserve de pește pe bandă rulantă, executînd munca aceasta în 0,24 secunde. Ea a obținut rezultatele cele mai bune datorită faptului că apucă simultan cîte 7—8 cutii cu amîndouă mîinile, ținîndu-le între degete. Așezarea tăvii cu peștele prăjit este realizată cu cel mai mare succes de către tovarășa Kokoreva.

Tovarășa Kuznețova realizează mai bine decît celelalte muncitoare cele mai grele operațiuni tehnologice de bază și ânume luarea porției de pește din tavă, cîntărirea și așezarea acesteia în cutii. Pentru realizarea acestor operațiuni îi sunt necesare 3,28 secunde pentru o cutie.

Cînd trebuie să ia din tavă porția de pește pentru umplerea cutiei următoare, tovarășa Kuznețova alege după ochi mai întîi bucățile cele mai potrivite; apoi le apucă simultan cu mîinile, o parte în mîna dreaptă și o parte în cea stîngă. Bucățile de pește le ia în ordinea și poziția în care urmează să le așeze în cutie, adică una lîngă cealaltă, cu pielița în aceeași direcție, așezînd o bucată cu partea de la spate lîngă o altă bucată cu partea dinspre burtă; bucățile dinspre coadă le așează cu capătul subțiat spre fund. In această ordine așează bucățile pe cîntar, pentru ca după cîntărire, să-i fie mai ușor să ia peștele cu amîndouă mîinile pentru așezarea în cutie.

Bucățile bine alese corespund, în majoritatea cazurilor, greutății standard. Dacă greutatea este însă insuficientă, tov. Kuznețova adaugă cu mîna stîngă cantitatea necesară pentru completarea greutății, iar cu mîna dreaptă trage următoarea cutie goală.

Bucățile cîntărite sînt apucate cu amîndouă mîinile și așezate în cutie, mai întîi cele din mîna stîngă cu tăietura spre fundul cutiei, pe care le ține cu degetele de la această mînă; apoi, dintr-o singură mișcare așează cu mîna dreaptă celelalte bucăți.

La așezarea cutiilor umplute una peste alta (în coloane) rezultatele cele mai bune le-a obținut tovarășa Kokoreva, care datorită practicii îndelungate reușește să le așeze în 32 secunde.

Timpul cel mai scurt pentru strîngerea tăvilor, obținut de muncitoarele care lucrează la așezarea peștelui prăjit în cutii este de 7 secunde.

Metodele fruntașelor L. T. Kokoreva, S. H. Kuznețova și M. G. Skripcenko au fost însușite și de alte muncitoare din secția de conserve. Realizarea tuturor operațiilor de așezarea peștelui în cutii, prin folosirea metodelor avansate, are drept rezultat că într-un schimb se pot umple 3.000—3.500 cutii cu pește prăjit, în loc de 1.900 cutii prevăzute prin normă. Aceasta a asigurat în anul 1953 funcționarea ritmică a întregii linii de fabricație, mărind randamentul liniei de conserve de la 17.000 la 25.000 cutii într-un schimb.

Antrenați în întrecerea socialistă pentru realizarea și depășirea planului de producție pe anul 1954, însușindu-și inițiativa fruntașelor, colectivul care deservește linia de fabricație a conservelor a obținut în aprilie și mai 1954 indici ridicați și a sporit producția pe suprafața de producție existentă, fără să introducă utilaj suplimentar, iar în unele zile depășește angajamentele luate.

De exemplu, la 15 aprilie 1954 primul schimb al liniei de conserve Nr. 1 a fabricat 27.151 cutii, la 18 aprilie al doilea schimb al liniei de conserve nr. 3 — 28.581 cutii, la 4 mai al doilea schimb al liniei de conserve nr. 1 a dat 28.378 cutii.

In lunile aprilie și mai 1954, 62,5% din muncitoarele care lucrează la așezarea peștelui în cutiile de conserve și-au realizat pe deplin angajamentul de a așeza peștele în 3.000—3.500 cutii într-un schimb.

Unele muncitoare depășesc angajamentele

luate. Astfel, tovarășa Kuznețova realizează în unele zile pînă la 4.637 cutii într-un schimb; tovarășa Kokoreva pînă la 3.698, tovarășa Znamenșcikova pînă la 4.335 cutii, tovarășa Tiutikova pînă la 4.032 cutii. De asemenea, depășesc angajamentele luate tovarășele Efimova, Sevcenko, Iudina, Poliakova, Kocetova, Sîzranova și Safonova.

Deși colectivul care deservește linia de conserve a obținut succese însemnate în munca sa, socotim că încă nu au fost epuizate toate rezervele și continuăm să introducem metodele avansate în muncă în scopul perfecționării continue a tehnicii de producție.

*(Din revista sovietică „Rîbnoie Hoziaistvo" nr. 7/954).*

# Gospodăria piscicolă „Gjelka"

*Gospodăria piscicolă „Gjelka", raionul Ramensk, regiunea Moscova se ocupă cu creșterea crapului și a rațelor.*

*Această gospodărie obține în mod sistematic rezultate bune atît în piscicultură cît și în avicultură.*

*In anul 1953 productivitatea eleșteelor de îngrășare în suprafață totală de 138,4 ha, a fost de 7,32 chintale la hectar. Pe suprafața de creștere de 11,79 ha, productivitatea în pește a fost de 9,8 chintale la hectar. Gospodăria piscicolă a predat Statului 994 chintale pește-marfă. Asemenea indici ridicați în piscicultură au fost obținuți în urma aplicării metodei de intensificare complexă și datorită aplicării unor inovații. Un mare merit în această privință revine directorului gospodăriei piscicole, A. I. Kuprianov și piscicultorului V. P. Negreba.*

*Primăvara, eleșteele de creștere se ară și se seamănă cu amestec de măzăriche și ovăz, se dezinfectează și se îngrașă cu superfosfat (200 kg la hectar) și cu bălegar (5 tone la ha). Vegetația se cosește și se așează în grămezi.*

*Pentru popularea eleșteului superior de îngrășare, puietul crapului de un an nu se transportă cu căruțe, după cum se făcea mai înainte, ci pe apă. Peștele este încărcat în două lădi mari umplute până la 1/3 cu apă. Pentru a se asigura o stabilitate mai bună, bărcile sînt împreunate cu scînduri. Bărcile sînt motorizate. Datorită numărului mare de curse și numărului mare de puieți de un an care pot fi expediați într-o cursă, transportul se realizează de 7—8 ori mai repede decît cu căruța.*

*Gospodăria piscicolă „Gjelka" este una dintre cele dintîi gospodării care a aplicat aerisirea mecanică a apei în eleșteele de iernare, datorită căruia fapt în aceste eleștee se menține toată iarna regimul de oxigen favorabil. Aceasta a redus considerabil în timpul iernării pierderile puietului de crap de o vară.*

*In prezent gospodăria piscicolă pregătește pontoane cu pompă și motor electric pentru aerisirea mecanică a apei în eleșteele de îngrășare, ceea ce va îmbunătăți condițiile de creșterea peștelui. Dacă regimul de oxigen este bun, peștele se alimentează mai ușor și asimilează hrana mai bine.*

*Hrănirea peștelui de o vară se face cu furaje variate, de calitate superioară (de cinci ori furaje combinate, făină de pește, crisalidele viermilor de mătase, drojdie).*

*Tov. Kuprianov, directorul gospodăriei piscicole, caută cu perseverență căile pentru înlăturarea pierderilor care se înregistrează la furaje în urma spălării acestora în apă. Din inițiativa lui s-a construit o instalație pentru prepararea furajelor, unde acestea sînt bine amestecate, opărite și apoi presate în brichete.*

*In eleșteele de îngrășare crapul este crescut la un loc cu carasul argintiu.*

*Pentru sortarea puietului de o vară și a celui de un an, s-a confecționat o masă de sortare după modelul dat de Institutul de cercetări științifice pentru gospodăriile de eleștee.*

*Creșterea rațelor în eleșteele de creșterea crapului mărește cantitatea de pește din eleștee și sporește veniturile gospodăriei. In anul 1953 gospodăria a obținut un venit de 683 mii ruble. Prețul de cost al producției piscicole a fost redus cu 10,8%, iar al cărnii de rață cu 24,1% față de cel planificat*

*Reproducătorii se completează cu tineretul din primele generații, după o selecționare minuțioasă. In timpul verii, reproducătorii primesc hrană bună.*

*O altă măsură folositoare luată în gospodăria piscicolă „Gjelka" este instalarea lotului de reproducători în regiunea inundabilă și în albia rîului Gjelka, în aval de eleșteul principal. Aceasta contribuie la îmbunătățirea regimului de oxigen și lasă mai mult loc disponibil în elesteu. Faptul că prin eleșteu trece o apă curgătoare îmbunătățește condițiile pentru creșterea rațelor. Pe un hectar de eleșteu de îngrășare cresc pînă la 150 rațe.*

*In anul 1953 gospodăria piscicolă a predat statului 938 chintale carne de rață, 43 chintale pene și puf și 50 mii ouă.*

*Randamentul în carne de rață a fost de 938 chintale față de 835 chintale prevăzute în plan. Productivitatea unei rațe este de 94,4 ouă, iar septelul de reproducători este de 1500 rațe. Randamentul de pui de rață în incubator a fost de 70,1%.*

*Gospodăria piscicolă „Gjelka", care a obținut indici buni în producția piscicolă și în randamentul de carne de rață a participat și la Expoziția agricolă unională.*

(Din revista sovietică „Rîbnoie Hoziaistvo" nr. 8/954)

# Automat pentru fabricarea chiftelelor

An de an economia Uniunii Sovietice înregistrează noi şi însemnate succese pe drumul construirii comunismului.

Partidul şi guvernul sovietic organizează lupta oamenilor muncii pentru asigurarea unui avînt continuu al economiei naţionale, în scopul ridicării neîntrerupte a nivelului de trai material şi cultural al celor ce muncesc.

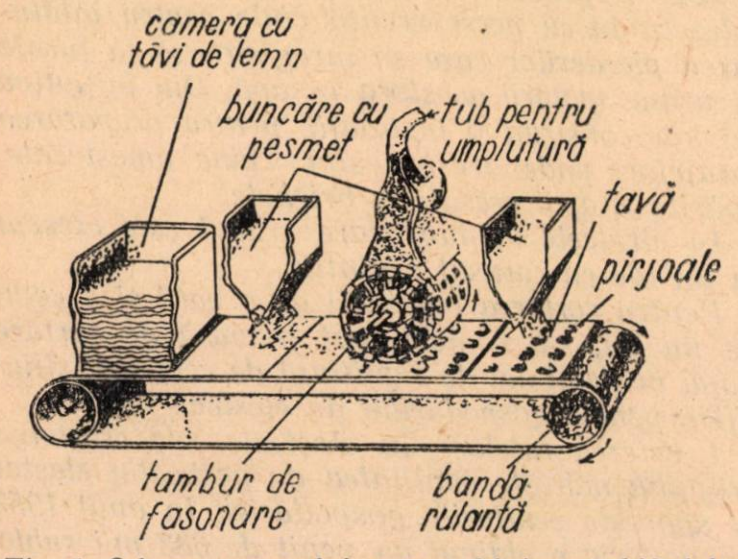
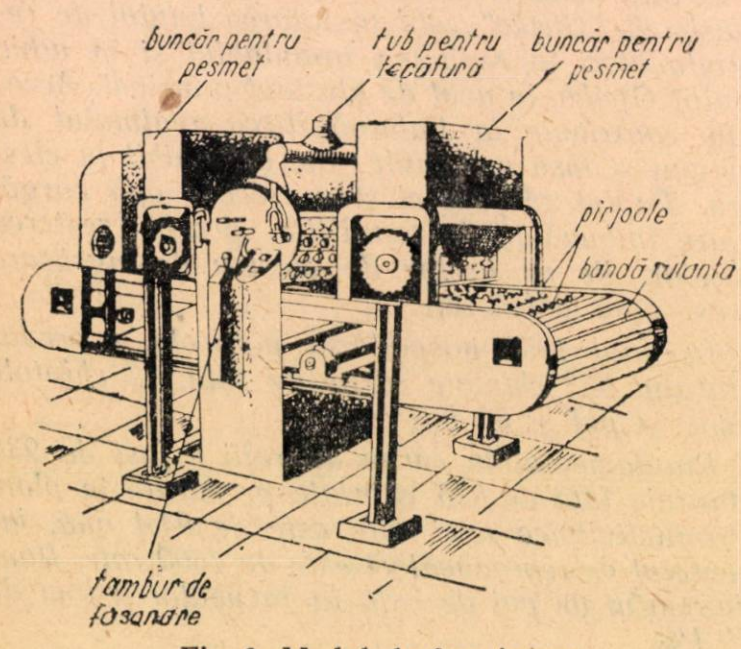



**Fig. 1. Schema aparatului pentru fabricarea chiftelelor**

Oamenii sovietici se străduiesc zi de zi să sporească producţia bunurilor de larg consum şi a mărfurilor alimentare, dînd sortimente tot mai multe şi de bună calitate.




**Fig, 2. Modul de funcţionare**

In industria alimentară a U.R.S.S. unul din sortimentele de masă ale producţiei industriei cărnii sînt chiftelele de carne. Astfel, numai combinatul din Moscova produce 1.500.000 chiftele în 24 ore.

Chiftelele fabricate din carne sînt folosite atît pentru aprovizionarea cantinelor, cît şi pentru vînzarea în detaliu, populaţiei.

Schema de fabricaţie a chiftelelor cuprinde următoarele faze : operaţii de pregătire, dozare, formare, tasare şi ambalare.

Chiftelele de carne se prepară din carne răcită sau congelată. Carnea se curăţă de tendoane, se dă la tocat la maşina Volf prin şaibă de 2-3 mm. Carnea tocată se amestecă cu condimentele şi cu celelalte părţi componente, în porţii de 50—75—100 g, potrivit reţetelor.

Procesul de pregătire a tocăturii pentru chiftele se face cu aceeaşi maşină de prepararea tocăturii pentru mezeluri şi anume: Organul de lucru este format dintr-un tambur prevăzut cu 100 celule cilindrice de formare a chiftelelor. In fiecare celulă este introdus un dispozitiv de dislocuire. Vîrfurile de jos ale dispozitivelor de dislocuire sînt fixate cîte 10 bucăţi pe o placă ; la capetele plăcii sînt fixaţi rulmenţi cu bile, care se rostogolesc la rotaţia tamburului pe nişte rigle aşezate în pana frontală a tamburului.

Tocătura se transmite sub presiune pe conductă în buncărul închis, aşezat deasupra tamburului automatului, cu ajutorul a două pompe elicoidale.

In faţa şi în spatele tamburului sînt aşezate 2 buncăre cu orificii în partea de jos, prin care, cu ajutorul valţurilor zimţate trece făina de pesmet.

Sub tambur trece o bandă lamelată purtătoare de tăvi. Tăvile vin de la camera cu tăvi aşezată deasupra benzii rulante, pe linie automată. Pe banda rulantă sînt prevăzute cleme deflectoare a dispozitivului de declanşare a camerei de ambalaj.

Deplasarea dispozitivului de declanşare eliberează tava de jos şi reţine în camera cu tăvi pe celelalte.

Tăvile umplute cu chiftele, în mod automat, sînt scoase de pe banda rulantă şi îndepărtate cu ajutorul unui mecanism.

Mişcarea organului de lucru a automatu-

lui se face de la arborele general de transmisie, prin cuplu conic şi roţi de acţionare cu lanţ de transmisie.

Acţionarea arborelui de transmisie se face de la un motor electric avînd puterea de 2,5 kw.

In ultimul timp aparatului descris i s-a adus următoarea modificare : după ce chiftelele au ieşit din tambur şi au fost aşezate în tăvi, trec pe sub un tambur care le vălţuieşte şi le tasează, ceea ce îmbunătăţeşte aspectul lor exterior.

**Schema tehnologică.** Tocătura pătrunde în buncăr : apoi cu două pompe de refulare ce se rotesc în direcţii opuse, se refulează sub presiune în celulele tamburului, cînd dispozitivele de dislocuire se află în partea de jos a celulei.

In timpul rotaţiei tamburului, placa cu dispozitivele de dislocuire alunecînd pe o riglă fixă se deplasează de la centrul tamburului la periferie, datorită cărui fapt dispozitivele de dislocuire scot tocătura din celule.

Impărţirea în porţii şi formarea chiftelelor se face în celulele de formare, din care chiftelele se scot cu ajutorul dispozitivelor de dislocuire.

Timpul de formare a chiftelelor corespunde cu 0,5 rotaţii a tamburului de la punctul superior. Chiftelele se taie în forme, iar sub presiunea greutăţii se separă de tambur şi cad cîte 10 bucăţi în tăvile aduse de banda rulantă.

Fundul tăvilor pe care cad chiftelele este presărat cu pesmet de la buncărul cu pesmet.

Prin mişcarea sincronizată a tamburului şi a benzii rulante se asigură succesiunea aşezării chiftelelor în tăvi, cîte cinci rînduri a 10 bucăţi.

La mişcarea continuă a benzii rulante, tava cu chiftele trece la vălţuire şi tasare şi apoi pe sub buncărul cu pesmet. După aceea tăvile cu chiftele sînt îndepărtate în mod automat pe un stand special unde sînt stivuite.

Productivitatea aparatului de fabricat chiftele la 30 rotaţii pe minut a tamburului se stabileşte astfel :

Q = K.n. 60 = 100x30x60 = 180.000 bucăţi pe oră, unde :

K = numărul celulelor pe tambur ;

n = numărul de rotaţii a tamburului pe minut.

Pentru un schimb :

Q (8 ore) = 180.000x8 = 1.440.000 bucăţi chiftele.

Ţinînd seama de coeficientul de utilizare a timpului la maşină egal cu 0,7, obţinem productivitatea efectivă a aparatului pentru un schimb.

1.440.000x0,7 = 1.000.000 bucăţi.

Cantitatea de produse obţinute este de 1.000.000x50 g = 50 t pe schimb ; la greutatea chiftelei de 100 g cantitatea totală va fi de 100 tone.

Timpul necesar pentru prepararea a 100 bucăţi chiftele este de :

$\frac{960}{1000}$ = 0,96 min. adică aproximativ de 54 ori mai puţin decît manual.

Greutatea chiftelelor poate fi schimbată după dorinţă. Scoaterea chiftelelor de pe tambur este ajutată de cuţite ce acţionează rapid. Cuţitul capătă mişcarea alternativă de la o pîrghie cu excentric.

Buncărele pentru pesmet sînt prevăzute cu două dozatoare vibratoare aşezate paralel.

Pe fund aceste compartimente au două plăci cu orificii transversale. Cantitatea de pesmet este reglată prin deplasarea plăcii, adică în funcţie de deschizătură.

Acest aparat automat corespunde cerinţelor igienico-sanitare.

Introducerea acestui aparat pentru producerea de chiftele în întreprinderile noastre, în cantităţi mari, trebuie să preocupe pe inginerii, tehnicienii şi muncitorii noştri din industria cărnii. Folosind bogata experienţă sovietică, ei trebuie să studieze această metodă avansată de fabricarea chiftelelor, să o experimenteze pentru a o putea apoi introduce şi în întreprinderile noastre, mărind astfel producţia de mărfuri alimentare.

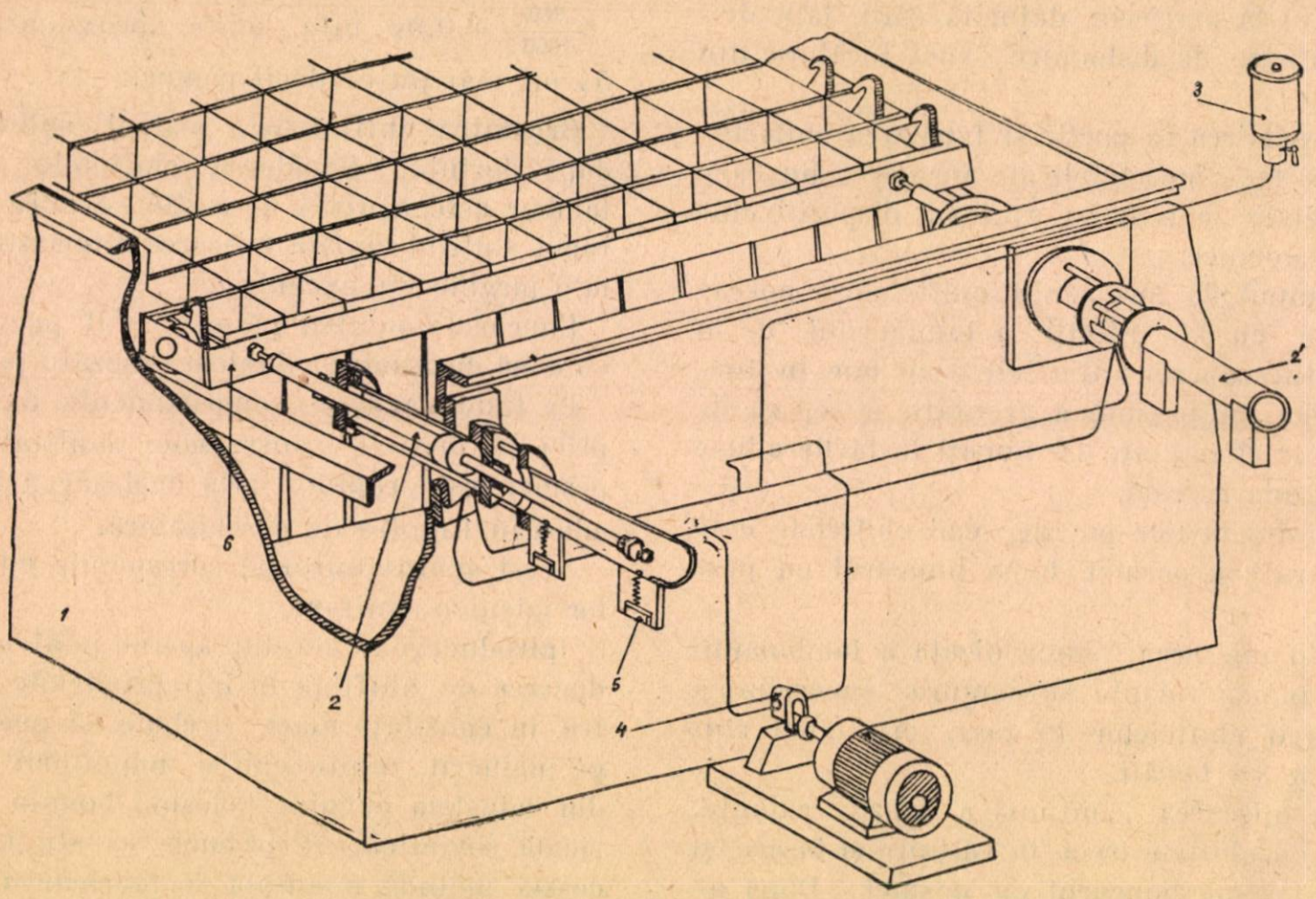
# INOVAȚII ȘI INOVATORI

## Impingător hidraulic pentru fabricile de gheaţă

Deplasarea ansamblului de juguri în lungul bazinelor din fabricile de gheaţă se făcea prin împingătoare mecanice, care erau formate din următoarele elemente: electromotor, reductor de turaţie cu melc şi mecanism diferenţial, axul cu pinioanele şi cremalierele de împingere.

de împingătoare consta în blocarea utilajului, urmată de ruperi de piese.

Pentru remedierea acestor deficienţe, colectivul de inovatori format din tov.: Ilie Gheorghe, ing. Bădescu Nicolaie şi Lichiardopol Panait au preconizat un nou sistem de împingă-




**Impingător hidraulic pentru fabricile de gheaţă**

La realizarea acestui tip, I. I. S. Frigotehnica, constructoarea împingătorului mecanic, întîmpina greutăţi de execuţie din cauza preciziei şi calităţii materialului cerute de reductorul de turaţie şi mai ales de cremalierele de împingere care se executau din fontă turnată.

O defecţiune care se ivea deseori la acest tip

tor, care să funcţioneze pe principiul transmisiilor hidraulice.

Acesta este format din următoarele ansamble:

— împingătorul propriu zis format din doi cilindri cu pistoane, tije şi întrerupătoare de sfîrşit de cursă (2);

— vasul de expansiune (3);

— pompa de ulei, inclusiv electromotorul (4);
— contactoarele (inclusiv cutia lor) fixate la tabloul electric;
— dispozitivul de comandă format din trei contacte şi fixat pe unul din pereţii fabricii de gheaţă.

Circulaţia uleiului se face prin conducte din ţeavă neagră trasă. Pompa de ulei trimite lichidul sub presiune în partea dinapoi a pistoanelor. Forţa astfel realizată serveşte la deplasarea înainte a tijelor cu piston, care sprijinindu-se pe ultimul jug (6), împing ansamblul de juguri din bazin. Lichidul aflat în partea din faţă a pistoanelor este aspirat de pompă, pentru a fi retrimis în partea dinapoi.

Declanşarea împingătorului se face prin apăsarea butonului de comandă, montat lîngă umplutor. Impingătorul îşi începe astfel cursa spre înainte. La capătul cursei, cama care este montată pe coada tijei împingătorului acţionează asupra întrerupătoarelor de sfîrşit de cursă (5), care produc oprirea electromotorului pompei şi inversarea sensului lui de rotaţie. In felul acesta pompa refulează în partea din faţă a pistonului şi aspiră din partea dinapoi, deplasînd tijele în spre poziţia iniţială.

Ajunsă în acest punct, cama acţionează asupra întrerupătoarelor de sfîrşit de cursă şi acestea opresc electromotorul şi deci şi împingătorul.

La dispozitivul de comandă, în afară de butonul de pornire, mai este montat un buton de oprire a împingătorului în poziţii intermediare şi un buton de comanda întoarcerii din poziţia de oprire.

Automatizarea se realizează prin cele două contactoare montate în cutia lor.

Umplerea împingătorului cu lichid şi completarea pierderilor de lichid se face cu ajutorul vasului de expasiune, care are rolul de a compensa diferenţa de diametru între partea din faţă a tijei şi partea dinapoi.

Aerisirea împingătorului se face prin ventilele de aerisire montate pe cilindrii acestuia.

Impingătorul hidraulic este montat pe bazinul generator de gheaţă (1) prin prinderea cu şuruburi de planşele respective sudate pe bazin.

Cele două tije se montează astfel ca să împingă cît mai aproape de capul grupului.

Lichidul întrebuinţat este uleiul F 5004 (STAS 898—50) care se foloseşte la temperaturi pînă la — 25°C.

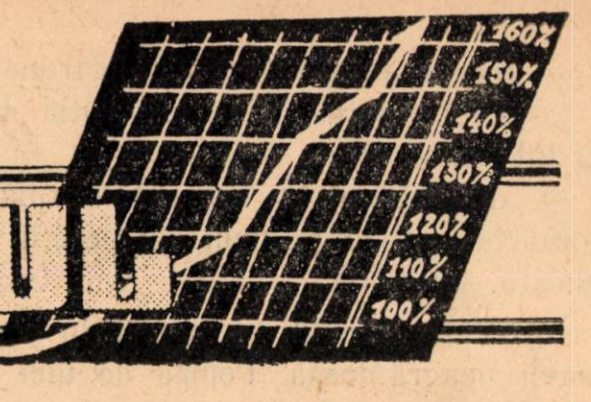
Folosirea acestui tip de ulei se explică prin faptul că cilindrul împingătorului se află în spaţiul de aer rece al bazinului şi uneori este chiar scufundat jumătate în saramură rece de —10°C.

In timpul exploatării se recomandă a se executa periodic următoarele operaţiuni:
— strîngerea presgarniturilor de la cilindri şi pompă;
— aerisirea cilindrilor şi completarea uleiului pierdut;
— verificarea etanşeităţii garniturilor.

Inovaţia „Impingător hidraulic“ înlocuieşte un produs din import şi a fost aplicată pînă în prezent la fabricile de gheaţă: Griviţa Roşie, 1 Mai, 9 Mai, la Abatoarele Bistriţa şi Constanţa, la fabrica de bere Griviţa Roşie şi la Antrepozitele frigorifere Craiova şi Iaşi.

Economiile realizate prin aplicarea acestei inovaţii sînt de 683.000 lei, iar recompensa acordată inovatorilor ei, de 14.531 lei.

# Să le urmăm EXEMPLUL




## O mîndrie a colectivului de achizitori

Tovarășul Domján Francisc este achizitor în raionul Aleșd, regiunea Oradea, unul din raioanele în care munca de achiziții prezintă uneori dificultăți din cauza condițiilor naturale greu de învins, raionul fiind într-o regiune muntoasă.

Totuși, tovarășul Domján reușește să îndeplinească cu succes sarcinile de plan, învingînd toate greutățile cu o conștiinciozitate și un elan care dovedesc, înafară de o bună pregătire profesională, și un nivel politic ridicat. In trimestrul III din acest an, tovarășul Domján Francisc a îndeplinit planul la colectarea bovinelor și ovinelor în proporție de 120%, fiind dat ca exemplu pentru aceste rezultate frumoase. Rezultatele acestea el le-a obținut datorită felului deosebit în care își duce munca de lămurire în rîndurile producătorilor care au mare încredere în cuvîntul tovarășului Domján.

Un alt merit al lui este ajutorul ce-l dă celorlalți tovarăși de muncă, față de care are o atitudine cu adevărat tovărășească sprijinindu-i cu multă dragoste, atît în acțiunea de lămurire a țărănimii muncitoare, cît și în munca de achiziții.

**Colectivul de achizitori de la O.R.A.C.A. Oradea se mîndrește că are în mijlocul său un asemenea tovarăș.**

## Prin orientare justă în muncă

*Tovarășul Lucaciu Gheorghe, achizitor în raionul Salonta, regiunea Oradea și-a început activitatea la O.R.AC.A. în anul 1952 în munca de grăjdar și mai apoi ca însoțitor de vagoane.*

*Dînd dovadă de conștiinciozitate și pricepere în muncă el a fost apoi numit achizitor. Astăzi tovarășul Lucaciu se numără printre achizitorii fruntași. In acțiunea de încheiere de contracte pentru creșterea și îngrășarea de animale, pe trimestrul II și III el a depășit planul la unele specii de animale cu 30 pînă la 50%.*

*Incurajat de aceste succese, tovarășul Lucaciu și-a luat angajamentul ca în cursul trimestrului IV să depășească planul de achiziții cu 100%.*

*Apreciind munca și rezultatele obținute de tov. Lucaciu, conducerea întreprinderii l-a evidențiat.*

*Tovarășul Lucaciu Gheorghe poate fi dat ca exemplu de atitudine justă față de muncă.*

# Grija partidului faţă de oamenii muncii în domeniul construcţiilor de locuinţe muncitoreşti

Plenara lărgită a C.C. al P.M.R. din 19—20 august 1953 a adoptat un vast program de măsuri economice menite să ducă la sporirea producției bunurilor de larg consum, fapt ce atrage după sine o creștere continuă a nivelului de trai al oamenilor muncii.

O deosebită importanță în această problemă o constituie și asigurarea realizării planului de construcții de locuințe muncitorești individuale.

In anii 1953—1954 Ministerul Industriei Alimentare a repartizat 15.000.000 lei muncitorilor, tehnicienilor, inginerilor și funcționarilor din întreprinderile sale pentru construirea a 800 locuințe individuale și în cooperare, potrivit H.C.M. nr. 758/953 și 1016/954.

Pentru traducerea în viață a hotărîrilor referitoare la împrumuturile din creditele acordate de stat pentru construirea de locuințe muncitorești organele administrative din întreprinderi au organizat prelucrarea celor două Hotărîri în rîndul salariaților, pînă la grupa sindicală, pe locul de producție.

Ca rezultat al justei repartizări a fondurilor pe direcții generale și pe întreprinderi și a organizării controlului din partea organelor sindicale, mare parte din întreprinderile care au primit asemenea fonduri au reușit să obțină rezultate frumoase. De exemplu, la fabrica de ulei „Ardealul", regiunea Baia Mare tov. Apjoc Anton și Fülöp Mihai s-au mutat în locuințele construite din creditele acordate de stat, locuințe care i-au costat la un loc 30.579 lei. La fabrica de țigarete București cele 4 locuințe repartizate tovarășelor Stănescu Florica, Onofrei Aurica, Roth Ecaterina și Rujan Elena au fost realizate cu 59.980 lei. La fabrica de ulei „13 Decembrie" — București, maistrul extractor Tudor Constantin, dulgherul Abaloni Nicolae și zidarul Borș Gheorghe, și-au construit cîte o locuință costîndu-i pe toți 40.000 lei.

Asemenea exemple se pot da și cu privire la cei peste 250 muncitori, tehnicieni, ingineri și funcționari care s-au mutat în noile locuințe, cum sînt cei de la „Spirt Fulger"- București. I.S.P.L.- Sibiu, I.R.I.C.- Bacău, fabrica de bere „Inainte" - Cluj etc.

Aceste rezultate oglindesc și preocuparea organelor sindicale și administrative din întreprinderile respective în sprijinul beneficiarilor de locuințe. Astfel, conducerea administrativă și sindicală de la fabrica de bere „Inainte"- Cluj, unde lipsea cărămidă, a organizat un șantier pentru confecționarea cărămizii necesare construcțiilor planificate. Același lucru s-a făcut și la fabrica de spirt „Fulger" — București și altele.

In regiunea Arad, organele administrative și sindicale au preluat de la sfatul popular clădiri supuse dărîmărilor din care au scos cărămizi pentru beneficiarii de credite, la un preț redus.

Multiple și variate au fost metodele folosite de organele administrative și sindicale care s-au preocupat de îmbunătățirea condițiilor de locuit ale salariaților respectivi.

Construirea celor mai multe dintre locuințele planificate întreprinderilor din Ministerul Industriei Alimentare a și început și acestea vor fi date în folosință în anul 1955.

Cu toate rezultatele pozitive ce s-au obținut, există și o serie de lipsuri grave la unele organe administrative și sindicale față de nevoile oamenilor muncii în ceea ce privește construirea de locuințe.

Aceste lipsuri caracterizează nepăsarea unor conducători administrativi și sindicali față de muncitori. Așa se explică faptul că în unele întreprinderi organele administrative și sindicale nu s-au preocupat de această problemă, cu toate că au avut condiții chiar mai bune și mai multe decît acele întreprinderi unde s-au obținut rezultate pozitive. Așa de pildă la întreprinderea de panificație „Avram Iancu" din București, tov. director Dreian și tov. Simion Iosef, președinte al comitetului de întreprindere, nu au fost în stare să organizeze pînă în prezent construirea celor două locuințe planificate. Același lucru se poate arăta și la întreprinderile: 11 panificație, „Inainte", „Flora", conserve zaharoase București, Intre-

prinderea piscicolă Sf. Gheorghe etc. Un alt aspect negativ în unele întreprinderi este nerespectarea timpului de construcție înscris în angajamentul beneficiarului la Banca de Investiții.

Un exemplu sugestiv îl constituie conducerea administrativă și sindicală de la Abatorul — Sibiu, unde construcția unei singure locuințe, după devizul ce se lucrează, va costa peste 100.000 lei, motiv pentru care Banca de Investiții a blocat fondurile celorlalte 3 locuințe ce urmează să se construiască.

O altă lipsă gravă este și aceea că unele organe administrative și sindicale din întreprinderi nu s-au preocupat deloc de problema locuințelor muncitorești. De exemplu: organele administrative și sindicale de la întreprinderea piscicolă Sf. Gheorghe au renunțat la fondurile alocate pentru 21 locuințe, motivînd că nu există brațe de muncă. Această lipsă gravă se datorește și faptului că Direcția generală a industriei peștelui nu s-a preocupat în suficientă măsură de această problemă. Tot datorită acestei cauze în sectorul piscicol nu s-a terminat nici construcția locuințelor din Tulcea, Brăila, Constanța etc.

Organele administative și sindicale trebuie să se preocupe în prezent în mod serios ca în timpul iernii 1954—1955 să nu se strice locuințele începute și neterminate. Acolo unde lucrările nu au ajuns la acoperiș și deci construcția nu poate fi acoperită cu țiglă sau tablă, este necesar să se amenajeze apărători din resurse locale ca: stuf, deșeuri de scînduri, rogojini etc., pentru a nu se deteriora construcțiile începute. Acolo unde locuințele sînt acoperite dar nu s-au instalat ușile și geamurile, este necesar ca acestea să fie înfundate cu rogojini, scînduri, stuf etc. De asemenea trebuie să se ia măsuri ca în jurul locuințelor să se facă șanțuri de scurgere, pentru a evita eventuale inundații a șantierelor.

Acolo unde, deși nu s-au început construcțiile, totuși s-au procurat anumite materiale care sînt depozitate pe șantiere, trebuie să se asigure păstrarea lor, evitîndu-se pagubele.

Organele administrative și sindicale care vor lua asemenea măsuri, nu vor da ocazia să se ridice prețul de cost al construcțiilor, prin eventualele stricăciuni a materialelor procurate.

In acțiunea de preîntîmpinare a stricăciunilor ce se pot produce la locuințe și la materialele de construcții în timpul iernii, este necesară mobilizarea comisiilor de locuințe din comitetele de întreprindere care trebuie să desfășoare o largă activitate, pe bază de plan de muncă, în vederea sprijinirii organelor administrative și sindicale din întreprinderi.

Luînd măsurile necesare pentru remedierea lipsurilor în problema construcției de locuințe, vom sprijini salariații în îmbunătățirea condițiilor de locuit, ceea ce constituie un stimulent și un sprijin în munca lor de zi cu zi.

RADU LAZĂR
activist al C.C. al Sindicatului Muncitorilor
din Industria Alimentară

# Ce măsuri a luat O.R.A.C.A.-Arad pentru a lichida restanțele în realizarea planului de achiziții și contractări

Din cauza unor lipsuri și greutăți care n-au fost sezisate la timp, Oficiul nostru regional de achiziții și colectări de animale s-a văzut la un moment dat în situația de a nu realiza planul pe anul 1954. Pentru a remedia această situație și pentru a recupera restanțele din primele nouă luni ale anului, colectivul acestei întreprinderi a luat o serie de măsuri practice, avînd ca obiectiv intensificarea muncii în domeniul contractărilor și achizițiilor de animale.

Ca rezultat al acestei activități, planul de preluări pe luna octombrie a fost realizat în proporție de 153%, iar planul de achiziții a atins 72% procentaj care n-a fost obținut în nici o lună din anul acesta. Achizițiile și preluările din contractări au fost realizate la un loc, în această lună, în proporție de 140%.

La luarea măsurilor pentru intensificarea planului de colectări și achiziții s-a ținut seama de lipsurile și greutățile care au determinat nerealizarea planului global.

Astfel, o lipsă importantă o constituie faptul că cele mai multe contracte au termen de predare a animalelor contractate, în lunile octombrie și noiembrie, ceea ce crează greutăți în îndeplinirea ritmică a planului. Greșala provine din faptul că nu s-au încheiat contracte cu scadențele eșalonate în așa fel încît să se evite situația de a avea într-o lună preluări prea puține și în alta prea multe. Această greșală a fost înlăturată pentru viitor, repartizîndu-se achizitorilor planuri de încheieri de contracte cu scadențe eșalonate, în raport cu planul de preluări din contracte.

Sarcina îndeplinirii ritmice a planului a fost împărțită între toate sectoarele care alcătuiesc raza de activitate a întregii regiuni, ținîndu-se seama de posibilitățile ce le au raioanele.

O altă măsură luată pentru intensificarea muncii de achiziții și contractări a fost și înlocuirea unora din agenții comunali care n-au dovedit stăruință în munca de achiziții și colectări, cu alte elemente capabile și cinstite, care au fost bine instruite înainte de a trece la munca de teren.

Totodată, ținînd seama de noile condiții de achiziții fixate prin HCM nr. 1846, întreprinderea a trasat sarcini unui număr de 16 achizitori să viziteze tîrgurile și piețele. In prezent toate tîrgurile săptămînale sînt vizitate de achizitori din cadrul raionului în care au loc aceste tîrguri. Munca acestor achizitori este susținută în mod activ prin echipe de tehnicieni de la regiune care nu lipsesc de la nici un tîrg.

De asemenea, s-au luat măsuri pentru lichidarea neajunsurilor care îngreunează realizarea planului datorită faptului că la preluarea bovinelor din contractări unele din acestea sînt slabe. In această privinţă se vădeşte încă o lipsă în organizarea muncii de lămurire în rîndurile producătorilor: unii achizitori consideră că după contractare şi-au terminat sarcina şi nu urmăresc îndeaproape pe producători, ca să-i poată ajuta la obţinerea furajelor necesare sau să-i îndrume atunci cînd observă că neglijează îngrijirea animalelor contractate.

S-au mai luat măsuri şi pentru ca organele de teren să seziseze forurile în drept atunci cînd constată că anumite unităţi cooperatiste nu sînt suficient aprovizionate cu mărfuri din comerţul de întîmpinare, din care cauză cei ce predau vitele contractate nu pot beneficia de dreptul de a cumpăra asemenea mărfuri.

O altă problemă strîns legată de îmbunătăţirea muncii în acest domeniu, este asigurarea pentru timpul iernii, de adăposturi bune pentru animalele preluate. Conducerea O.R.A.C.A. a luat în acest sens măsuri ca la toate oficiile raionale să existe grajduri şi adăposturi suficiente. Aşa de pildă la Ineu s-a construit un adăpost pentru 50 de vite mari.

De asemenea, au fost achiziţionate pînă acum 600 tone fîn pentru a asigura furajarea vitelor preluate.

Ultimele măsuri de organizare luate de conducerea administrativă au contribuit la intensificarea ritmului de muncă a întregului personal de pe teren şi din birouri, care şi-a sporit eforturile în vederea recuperării restanţelor de plan.

Cele mai frumoase rezultate a obţinut achizitorul fruntaş **Bătrîna Adam** care activează în raionul Ineu. In luna octombrie, de pildă, el a contractat 62 bovine, 3 mînzaţi, 79 porci şi 444 păsări, realizînd un cîştig de 4468 lei.

La fel munceşte **Matula Teodor** din raionul Chişineu-Criş care a depăşit planul propriu de achiziţii cu 43%, contractînd 26 bovine, 41 porci, şi 381 păsări pentru care a obţinut un cîştig de 4931 lei.

Printre achizitorii fruntaşi care dobîndesc rezultate frumoase în activitatea lor pe teren se află şi **Leonardt Francisc** din raionul Sînnicolaul Mare, care tot în luna octombrie a realizat un cîştig de 5334 lei contractînd 123 porci, 6 bovine, 11 mînzaţi şi 111 păsări.

In prezent, întregul colectiv este angajat cu toate forţele pentru realizarea integrală a planului şi depinde de felul în care se va desfăşura aplicarea măsurilor luate în scopul îmbunătăţirii muncii pentru ca O.R.A.C.A. Arad să nu rămînă o întreprindere codaşă.

**A. STURM**
**Şeful serviciului planificării O.R.A.C.A.-Arad**

# Pregătiri în vederea pescuitului de iarnă în raionul Tulcea

Pescuitul de iarnă are o importanţă deosebit de mare pentru aprovizionarea în mod permanent a populaţiei muncitoare cu peşte proaspăt, congelat sau sub formă de conserve.

Insufleţiţi de grija pe care o poartă partidul şi guvernul, pescarii muncitori din cadrul întreprinderilor piscicole din raionul Tulcea depun toate eforturile şi cunoştinţele lor în lupta pentru realizarea planului de producţie, zmulgînd apelor însemnate cantităţi de peşte. Nici furtunile destul de mari din luna noiembrie, nici viscolele şi nici ceaţa nu au oprit pe vrednicii pescari de la lupta lor pentru sporirea producţiei de peşte, pentru realizarea planului.

Brigada condusă de tovarăşul C. Ilie de la secţia piscicolă Somova, care pescuieşte cu năvodul în lacurile Parcheşului şi Somovei şi-a realizat planul lunar de producţie pe luna noiembrie numai în jumătate de lună. Brigăzile de năvodari ale întreprinderilor piscicole Tulcea, Sulina şi altele, pescuind în lacul Razelm, au realizat anul acesta însemnate cantităţi de peşte. La secţia piscicolă Tatanir, pescarii muncitori au pescuit 29.084 Kg peşte peste planul anual de producţie.

In vederea organizării pescuitului specific de iarnă, pescuit care se execută sub gheaţă au şi început pregătirile necesare încă din luna noiembrie.

Astfel, conducerea întreprinderii Tulcea a luat măsuri din timp pentru confecţionarea de năvoade necesare pescuitului de iarnă ; numai în luna noiembrie au fost construite 18 astfel de năvoade. Tot în luna noiembrie pescarii muncitori de la secţiile piscicole ale acestei întreprinderi au terminat reparatul vintirelor care vor fi folosite la pescuitul sub ghiaţă. Majoritatea pescarilor muncitori din secţiile piscicole au fost aprovizionaţi cu haine de protecţie şi întreg utilajul necesar pescuitului de iarnă, asigurîndu-se astfel protecţia pescarilor împotriva intemperiilor naturii. La întreprinderile piscicole Sulina şi Sft. Gheorghe, vasele principale de pescuit au fost reparate, iar pescarii muncitori se îngrijesc de repararea şi amenajarea năvoadelor şi vintirelor. Aceste realizări însă sînt insuficiente.

Trebuie luate încă o serie de măsuri tehnico-organizatorice, menite să asigure mărirea producţiei de peşte. Planul tehnico — organizatoric trebuie să prevadă încă de la început, în mod precis, locurile unde se va pescui, identificîndu-se în acest scop bancurile de peşte. Trebuie să se asigure de asemenea uneltele şi braţele de muncă necesare. Este bine ca în acest scop să fie folosită experienţa pescarilor muncitori cu practică îndelungată în pescuit, care cunosc în ce locuri ale Dunării sau lacurilor se găsesc bancurile de peşte. Atît cercetările ştiinţifice, cît şi indicaţiile pescarilor şi tehnicienilor, trebuie

să stea la baza stabilirii locurilor şi uneltelor de pescuit sub gheaţă. Este cunoscut faptul că pe timpul iernii peştele se concentrează pe specii, după vîrstă, în Dunăre, în bălţi şi lacuri, la fundul apei, în gropi. Pentru a se asigura realizarea planului de producţie piscicolă, trebuie folosite toate vintirele, setcile, avele şi năvoadele iar în complexul Razelm, e bine să fie introduse talienele de baltă.

Pentru sporirea producţiei de peşte şi a productivităţii muncii, inginerii şi tehnicienii trebuie să se preocupe îndeaproape de găsirea de noi metode de semimecanizare a operaţiilor grele din pescuitul cu năvodul sub ghiaţă. In acest scop este bine să se confecţioneze vinciuri manuale de construcţie sovietică de tip Volohov, instalate pe sanie, care vor înlesni cu mult munca pescarilor muncitori, atît la strîngerea codolelor, cît şi a aripelor năvoadelor.

Pentru ca pescuitul de iarnă să se desfăşoare în bune condiţiuni, organele sindicale din întreprinderile noastre, îndrumate de organizaţiile de partid, au sarcina de a desfăşura o intensă muncă politică în vederea mobilizării unui număr cît mai mare de muncitori pentru pescuitul de iarnă.

Tot astfel, timpul de iarnă permite desfăşurarea unei munci mai intense pentru ridicarea nivelului profesional al pescarilor.

De aceea organele administratve şi sindicale, sub îndrumarea organizaţiilor de bază, trebuie să se preocupe îndeaproape de încadrarea pescarilor muncitori pe timpul iernii — în diferite forme de învăţămînt profesional. Obţinînd cantităţi sporite de peşte în timpul campaniei pescuitului de iarnă, muncitorii pescari contribuie la aprovizionarea cu peşte a populaţiei muncitoare din ţara noastră şi la asigurarea fabricilor de conserve cu materie primă.

# O iniţiativă care va fi generalizată

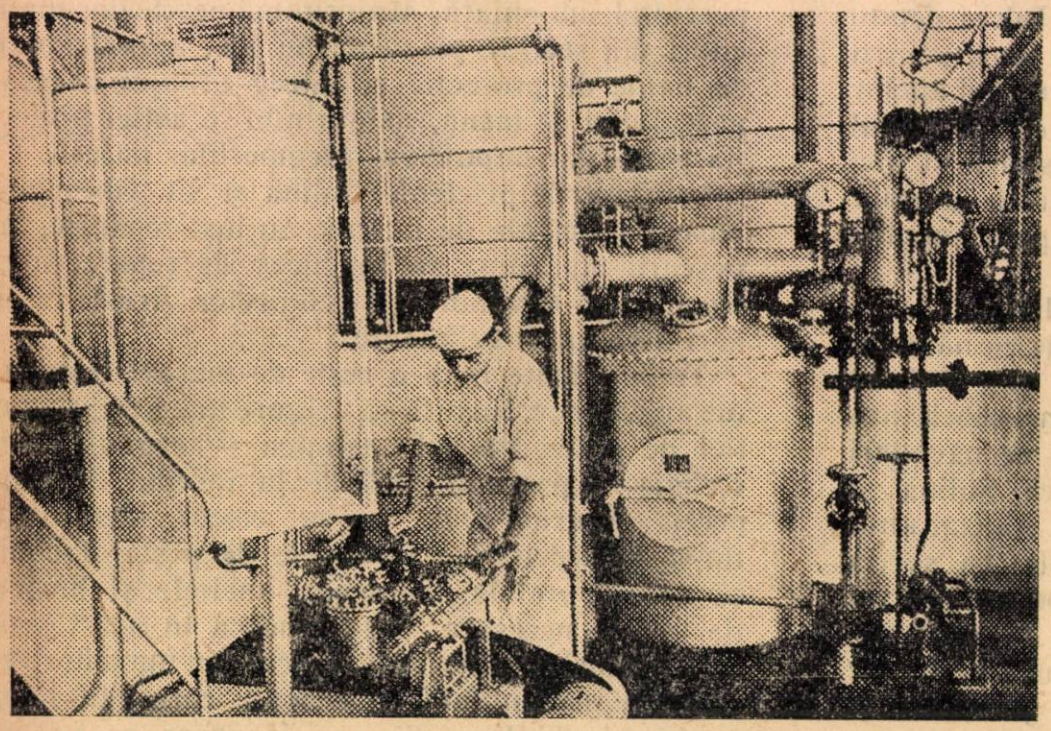
## Instructajul ţinut la Cluj cu tehnicienii secţiilor raionale şi inspectorii de calitate din sectorul industriei laptelui M. I. A.

In cadrul acţiunii susţinute pentru îndeplinirea şi depăşirea planului de producţie şi continua îmbunătăţire a calităţii sortimentelor de produse lactate, Direcţia generală a industriei laptelui din M. I. A. a luat iniţiativa organizării la I. S. P. L.—Cluj, a unui instructaj pentru toţi tehnicienii secţiilor raionale şi inspectorii de calitate care lucrează în întreprinderile de stat de produse lactate.

Instructajul a fost organizat cu scopul de a se uniformiza metodele cele mai bune de fabricare a produselor lactate care se produc în mod curent în zonele de colectare: brînza telemea, caşul sec, cazeina acidă, cazeina cheag, şi caşcavalul Penteleu. In acelaşi timp, instructajul a urmărit, să scoată în evidenţă mijloacele cele mai potrivite pentru realizarea şi depăşirea planului de colectare a laptelui, să dezvolte schimbul de experienţă între tehnicienii de la diferite întreprinderi şi să precizeze în amănunt atribuţiile tehnicienilor de raion şi a inspectorilor de calitate.

Pentru organizarea în bune condiţiuni a instructajului, conducerea I.S.P.L.-Cluj, ajutată de un delegat al Direcţiei generale, a întocmit un plan amănunţit cuprinzînd programul instructajului pe zile şi ore, tematica lecţiilor teoretice şi practice, precum şi desemnarea lectorilor.

Pe baza planului întocmit şi aprobat de conducerea Ministerului, instructajul s-a ţinut între 15—20 noiembrie. Ca urmare a mobilizării făcute de către Direcţia generală, s-au prezentat 52 tovarăşi care au fost împărţiţi pe grupe la centrele Mera, Cojocna şi Gherla. Impărţirea pe grupe s-a făcut în scopul de a da posibilitate fiecărui participant să execute personal toate lucrările practice.



Fabrica de lapte praf „Mureşul". Aspect din secţia conserve: instalaţia de evaporare sub vacuum

### Desfăşurarea lucrărilor

*Instructajul practic şi teoretic a fost asigurat la fiecare centru de către un colectiv constituit din cei mai buni şi mai experimentaţi maiştri şi tehnicieni ai I.S.P.L.-Cluj. Fiecare colectiv a*